Manual de Instrucciones

Bedienungsanleitung

Instructions Manual

Mode d'Emploi

Manual de Instruções

SL P60 4G - SL P60 4G AI - SL P60 4G AI AL
SL P60 4G TR - SL P60 4G TR AI - SL P60 4G TR AI AL
SL P60 3G 1P - SL P60 3G 1P AI - SL P60 3G 1P AI AL



INSTRUCIONES Y CONSEJOS PARA LA UTILIZACIÓN, INSTALACIÓN Y MANTENIMIENTO DE PLACAS DE ENCIMERA A GÁS E MIXTAS

Estimado Cliente,

Le felicitamos por su elección.

Estamos seguros de que la adquisición de nuestra placa de encimera va a satisfacer plenamente sus necesidades. Este moderno modelo, funcional y práctico, está fabricado con materiales de primerísimo calidad los cuales han sido sometidos a un estricto control de calidad durante todo el proceso de fabricación.

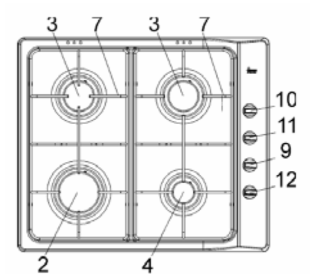
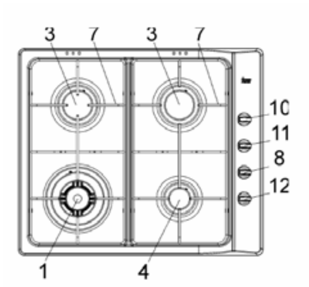
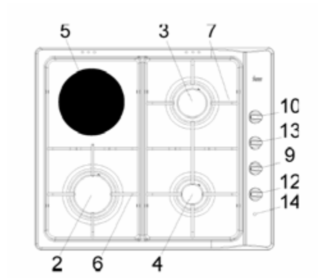
Antes de su instalación o uso, le rogamos lea atentamente este Manual y siga fielmente sus instrucciones, para garantizar un mejor resultado en la utilización del aparato. Guarde este Manual de Instrucciones en un lugar seguro para poder consultarlo y así cumplir con los requisitos de la garantía.

El fabricante no será responsable de ningunos daños a las personas o las cosas causadas por la instalación o el uso incorrecto del aparato.

ES

El fabricante no será sostenido responsable de ninguna inexactitud en este manual debido a los errores de la impresión o de la trascripción; los diseños en las figuras son puramente indicativos. El fabricante también reserva la derecha de hacer cualquier modificación a los productos como puede ser considerado necesario o útil, también en los intereses del usuario, sin el compromiso de las características funcionales y de seguridad principales de los productos ellos mismos.

DESCRIPCIÓN PLACA DE COCCIÓN

<table>
<tr><th colspan="3">TIPOS: PMT 60 N2 - PMT 60 V2</th></tr>
<tr><td>SL P60 4G
SL P60 4G AI
SL P60 4G AI AL</td><td>SL P60 4G TR
SL P60 4G TR AI
SL P60 4G TR AI AL</td><td>SL P60 3G 1P
SL P60 3G 1P AI
SL P60 3G 1P AI AL</td></tr>
<tr><td>
</td><td>
</td><td>
</td></tr>
</table>

1 Quemador ultra-rápido ....de 3,35 kW
2 Quemador rápido ....de 3,00 kW
3 Quemador semirrápido ....de 1,75 kW
4 Quemador auxiliar ....de 1,00 kW
5 Plancha Ø 145 mm ....de 1,50 kW
6 Parrilla de hierro fundido 1 fuego
7 Parrilla de hierro fundido 2 fuegos
8 Mando del quemador nº 1
9 Mando de quemador nº 2
10 Mando del quemador nº 3 (derecho)
11 Mando del quemador nº 3 (izquierdo)
12 Mando del quemador nº 4
13 Mando de la plancha eléctrica nº 5
14 Piloto de la ignición eléctrica de la placa

***ATENCIÓN*: Este aparato ha sido fabricado para el uso doméstico solamente.**

USO

1) QUEMADORES

Sobre el panel frontal, en la parte superior de cada mando, está serigrafiado un esquema que indica el quemador correspondiente. Una vez abierto el grifo de la red del gas o de la bombona de gas, encender los quemadores siguiendo las siguientes indicaciones:

- Encendido manual

Presionar y girar hacia la izquierda el mando correspondiente al quemador que se desea usar, colocarlo en la posición de máximo (llama grande fig. 1) y acercar un fósforo encendido al quemador.

- Encendido eléctrico automático

Presionar y girar hacia la izquierda el mando correspondiente al quemador que se desea usar, colocarlo en la posición de máximo (llama grande fig. 1) y, luego, presionar el mando hasta el final.

- Encendido de los quemadores provistos de termopar de seguridad

Con los quemadores provistos de termopar de seguridad, se debe girar hacia la izquierda el mando correspondiente al quemador que se desea usar, colocarlo en la posición de máximo (llama grande fig. 1) hasta percibir un pequeño tope y seguidamente presionar el mando y repetir la operación indicada anteriormente.

Una vez encendido, mantenga presionada el mando al menos 10 segundos.

CÓMO USAR LOS QUEMADORES

Para obtener el máximo rendimiento con el mínimo consumo de gas, recuerde las siguientes indicaciones:

- Utilizar para cada quemador ollas adecuadas (ver tabla siguiente y la fig. 2).
- Una vez conseguida la ebullición, girar el mando a la posición de mínimo (llama pequeña fig. 1).
- Usar siempre ollas con tapa.
- Usar siempre ollas con fondo plano.

Quemadores	*Potencia (kW)*	*Ø Olla (cm)*
Triple corona	3,35	24 – 26
Rápido	3,00	20 – 22
Semi-rápido	1,50	16 – 18
Auxiliar	1,00	10 – 14

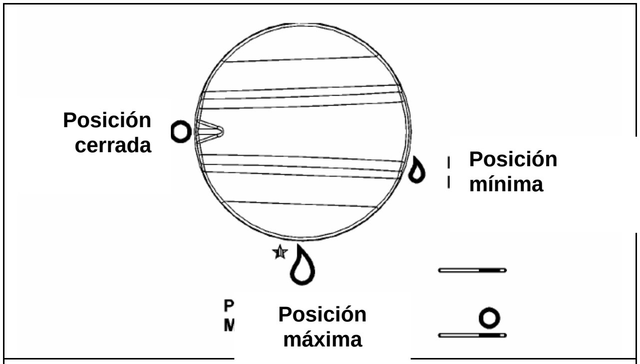


FIG. 1

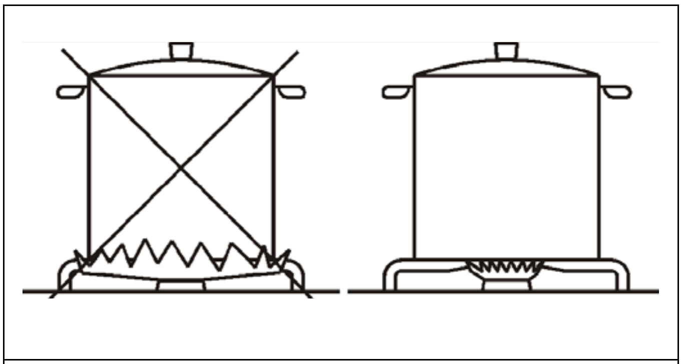


FIG. 2

USO

ADVERTENCIAS:

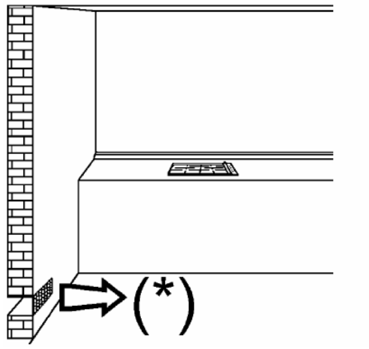
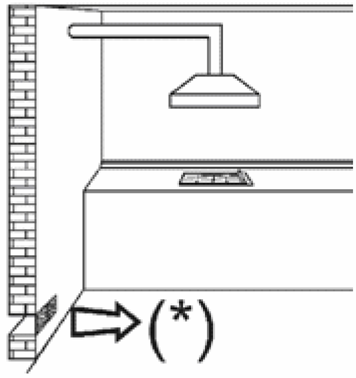
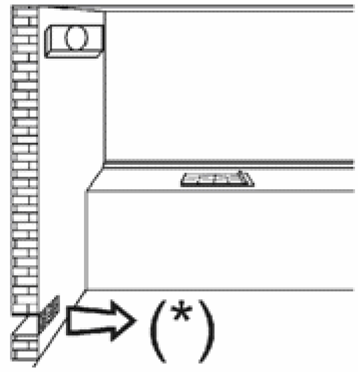
- **El encendido de los quemadores dotados de termopar de seguridad puede ser efectuado sólo cuando el mando está en posición de máximo (llama grande fig.1).**
- **Si faltara la energía eléctrica, el quemador puede ser encendido con fósforos.**
- **Durante el uso del equipo no dejar sin vigilancia el aparato y prestar atención a que los niños no se encuentren en los alrededores. En particular, asegurarse de que las asas de las ollas estén en posición correcta y controlar cuidadosamente la cocción de alimentos con aceites o grasas ya que éstos son fácilmente inflamables.**
- **No utilizar spray cerca del equipo cuando está funcionando.**
- **Si la placa de cocción está provista de una tapa, antes de abrirla, hay que eliminar todos los residuos de alimentos de su superficie. Si el aparato está provisto de una tapa de vidrio, ésta puede explotar si se calienta. Apagar y dejar enfriar todos los quemadores antes de cerrarla.**
- **Los recipientes colocados sobre los quemadores no deben sobrepasar los límites de la encimera, para que el alargamiento de la llama que provocan no cause daños a las superficies plásticas.**

NOTAS:

El uso de un aparato de cocción a gas produce calor y humedad en el local donde está instalado. Es necesario, por lo tanto, asegurar una buena aireación del local manteniendo libre la abertura de ventilación natural (fig. 3) y activando el dispositivo de ventilación (campana de aspiración o electro ventilador fig. 4 y fig. 5).

Un uso intenso y prolongado del aparato puede necesitar de una aireación suplementaria, por ejemplo, la abertura de una ventana o el aumento de la potencia del mecanismo de ventilación, si está disponible.

(*) ENTRADA DE AIRE: VER EL CAPÍTULO DE INSTALACÓN (APARTADOS 6 Y 7)

		
FIG. 3	**FIG. 4**	**FIG. 5**

USO

2) Funcionamiento de las placas eléctricas

Las placas están controladas por un conmutador de siete posiciones. Para obtener distintas potencias basta girar el mando correspondiente y llevarle a la posición deseada. (Vea fig.6).

Sobre el panel de mandos, se indica en un dibujo a qué placa corresponde cada mando. (Vea fig. 6).

Cuando una placa está en funcionamiento, se ilumina el piloto indicador.

Consulte la tabla de utilización de las placas que se adjunta a continuación.

TABLA

PLACA NORMAL O RÁPIDA	INTENSIDAD DEL CALOR	PROCESOS POSIBLES DE COCINADO
0	Apagado	
1	Bajo	Para disolver mantequilla, chocolate, el etc. Calentar pequeñas cantidades de líquido.
2	Blando	Calentar cantidades más grandes de líquido. Para preparar cremas y salsas que requieren de largos tiempos de cocción.
3	Lenta	Para descongelar alimentos congelados y preparar estofados, llevar a ebullición.
4	Medio	Para cocinar alimentos que deben llegar a ebullición, para asados de carnes delicadas y pescado.
5	Fuerte	Para cocinar costillas y bistecs, para preparar grandes cocidos.
6	Muy fuerte	Para hervir grandes cantidades de líquidos, para freir.

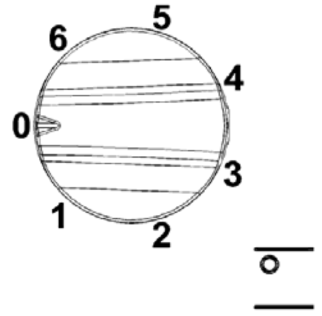


FIG. 6

USO

ADVERTENCIAS:

En la primera conexión o si la placa ha estado mucho tiempo sin funcionar, es necesario eliminar la humedad absorbida por el aislamiento, para conseguir este secado poner la placa en funcionamiento sin según recipiente sobre ella durante treinta minutos en la posición 1 del conmutador.

Para obtener el máximo rendimiento al funcionar con las encimeras deben cumplirse los siguientes requisitos:

- **Nunca utilizar la placa eléctrica sin un recipiente encima;**
- **Utilizar recipientes con fondo totalmente plano.**
- **No utilizar recipientes cuyo diámetro sea menor que el de la placa.**
- **Secar el fondo exterior de los recipientes antes de colocarlos sobre las placas.**
- **Durante el uso de las placas, asegúrese de que los recipientes estén colocados correctamente. Mantener a los niños alejados del aparato. Durante la cocción de los alimentos con aceite y grasas fácilmente inflamables, el usuario no se debe alejar del aparato.**
- **Una vez apagadas, las placas continuarán calientes durante un tiempo, no apoye las manos u otros objetos sobre las mismas para evitar quemaduras.**
- **Si aprecia una fisura en la superficie de las placas, desenchufe inmediatamente el aparato de la corriente eléctrica.**

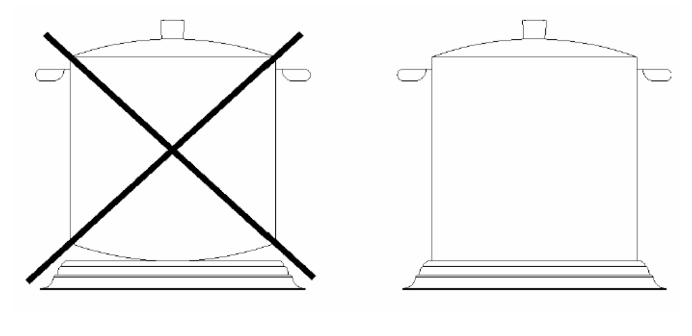


FIG. 7

LIMPIEZA

ATENCION:

Desconecte siempre la aplicación de las cañerías del gas y de la electricidad antes de realizar cualquier limpieza.

3) ENCIMERA

Si se desea mantener brillante la superficie de la encimera, es muy importante lavarla después de ser utilizada, con agua tibia y jabón, enjuagarla y secarla.

Las parrillas esmaltadas, las tapas esmaltadas “C” y las cabezas de los quemadores “T” (ver fig. 6) tienen que lavarse de la misma manera.

La limpieza deber ser efectuada cuando la placa y los componentes no estén calientes y no se deben utilizar esponjas metálicas, abrasivos en polvo o spray corrosivos.

No permitir que vinagre, café, leche, agua salada y jugo de limón o de tomate queden por mucho tiempo en contacto con la superficie.

ADVERTENCIAS:

En el momento de montar nuevamente los componente, se aconseja atenerse a las siguiente recomendaciones:

- **Verificar que las fisuras de las cabezas de los quemadores “T” (fig. 8/A) no estén obstruidas por cuerpos extraños.**
- **Asegurarse de que la tapa esmaltada “C” (fig. 8/A) esté colocada correctamente sobre la cabeza del quemador. Esta operación se considerará completada cuando la tapa colocada sobre la cabeza del quemador resulte perfectamente estable.**
- **La posición exacta de la parrilla está determinada por los ángulos redondeados que tienen que colocarse hacia el borde lateral del plano.**
- **Si, al abrir o cerrar cualquier grifo, encuentra dificultad, no forzarlo, pida con urgencia asistencia técnica.**
- **Para una buena conservación de las planchas, una vez utilizadas, tienen que tratarse con productos especiales para planchas eléctricas, fáciles de encontrar en cualquier tienda especializada, de manera que la superficie esté siempre limpia y brillante. Esta operación es necesaria para evitar que se oxiden.**

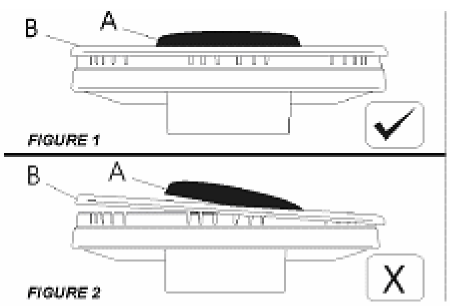


FIG. 8

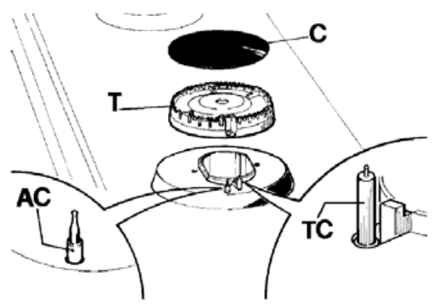


FIG. 8/A

INSTALACIÓN

DATOS TÉCNICOS PARA LOS INSTALADORES

La instalación, las regulaciones, las transformaciones y el mantenimiento aquí descrito deben ser efectuados exclusivamente por personal cualificado.

Una instalación incorrecta puede provocar daños a personas, animales o cosas, de los *cuales el fabricante no puede ser considerado responsable.*

Los dispositivos de seguridad o de regulación automática de los aparatos durante la vida útil del equipo pueden ser modificados solamente por el fabricante o por el proveedor autorizado.

4) INSERCIÓN DE LA PLACA

Tras quitar el embalaje externo y los embalajes internos de los diferentes componentes móviles, asegurarse de que estén íntegros. En caso de duda, no utilizar el aparato y contactar al personal cualificado.

Los elementos del embalaje (cartón, bolsas, poli-estireno, clavos…) no deben ser dejados al alcance de niños, debido a que constituyen fuentes de peligro.
En la superficie del mueble modular se debe efectuar una abertura con las dimensiones indicadas en la fig. 7, prestando atención en respetar estrictamente las distancias críticas entre la superficie, las paredes laterales, la pared posterior y la superior (véase fig. 7- 8).

El equipo está clasificado en clase 3, por lo tanto está sujeto a todas las normativas previstas para dichos equipos.

5) FIJACIÓN DE LA PLACA

La placa está equipada con una guarnición especial para evitar cualquier infiltración de líquido en el mueble. Para instalar correctamente esta guarnición, se aconseja atenerse escrupulosamente a las indicaciones especificadas a continuación:

- Separar las tiras de guarnición de su soporte, cuidando que la protección transparente quede pegada a la guarnición.
- Dar la vuelta a la placa y colocar correctamente la guarnición “E” (fig. 9) debajo del borde de la placa de manera que el lado externo de la guarnición coincida perfectamente con el borde perimétrico externo de la placa. Los extremos de las tiras deben coincidir sin sobreponerse.
- Adherir la guarnición a la placa de manera uniforme y segura, oprimiéndola con los dedos; luego, quitar la tira de papel protector de la guarnición y colocar la placa en la abertura efectuada en el mueble.
- Bloquear con las bridas “S”, teniendo cuidado de introducir la parte sobresaliente en la ranura “H” que se encuentra en el fondo y enroscar el tornillo “F” hasta que la brida “S” llegue al top (ver fig. 10).
- Si el lateral (izquierdo o derecho) es más alto que la encimera debe instalarse a la distancia mínima del fondo que se indica en la columna y la tabla.

MEDIDAS A RESPETAR (en mm)

	A	B	C	D	E
4F - 3F+1P	570	480	58,5	58,5	163,5 min.

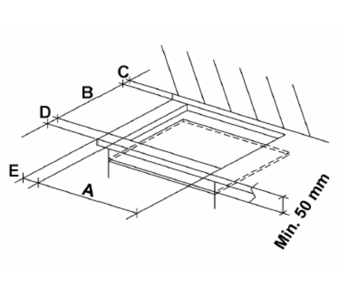


FIG. 9

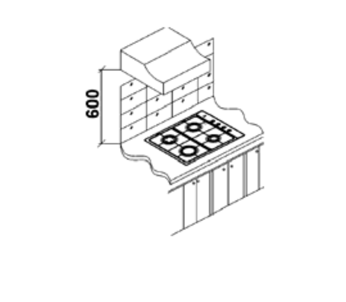


FIG. 10

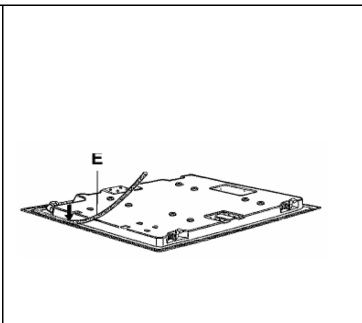


FIG. 11

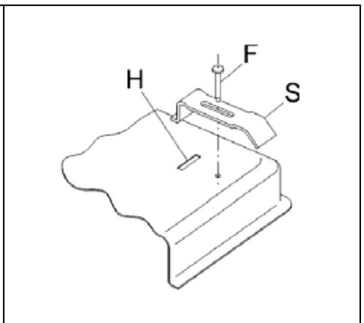


FIG. 12

INDICACIONES IMPORTANTES PARA LA INSTALACIÓN

Indicaciones para el instalador: las paredes laterales no deben sobrepasar la altura de la placa de cocción. La pared posterior y las superficie adyacentes y alrededor de la placa han de poder resistir una temperatura superior a 65 K.

La cola que une la lámina de plástico al mueble ha de poder resistir una temperatura superior a 150 °C para evitar que el revestimiento se despegue.

El equipo tiene que instalarse en conformidad con lo prescrito por las normas. Este equipo no está conectado a un dispositivo de evacuación de los productos de combustión; por lo tanto, debe instalarse en conformidad con las normas mencionadas anteriormente. Se deben observar atentamente las disposiciones aplicables en materia de ventilación y aireación descritas a continuación.

6) VENTILACIÓN DE LOCALES

Es indispensable que el local donde esté instalado el equipo esté permanentemente ventilado para garantizar el correcto funcionamiento del mismo. La cantidad de aire necesaria es la utilizada para la combustión del gas y la ventilación de local. Su volumen no puede ser inferior a 20 m^3. El aire tiene que entrar, de forma natural, directamente a través

de una abertura fija realizada en las paredes del local a ventilar que dan hacia el externo con una sección mínima de 100 cm^2 (ver fig. 3). Las aberturas deben ser realizadas de manera que no puedan obstruirse. Una ventilación indirecta es posible mediante la extracción del aire de locales contiguos a aquél a ventilar, respetando taxativamente la norma.

7) UBICACIÓN Y AIREACIÓN

Los aparatos de cocción de gas deben descargar siempre los productos de combustión mediante campanas de extracción conectadas a chimeneas, conductos para humo o directamente hacia el externo (ver fig. 4).

En caso de que no exista la posibilidad de instalar una campana de extracción, es posible utilizar un ventilador aplicándolo a una ventana o a una pared con salida al externo; el ventilador deberá funcionar simultáneamente con el equipo (ver fig. 5), a condición de que se respeten taxativamente las disposiciones sobre ventilación indicadas en las normas.

8) CONEXIÓN DEL GAS

Antes de conectar el equipo, asegurarse de que los datos de la etiqueta colocada en la parte inferior de la encimera sean compatibles con los de la red de distribución de gas. Una etiqueta colocada en la parte inferior de la encimera indica las condiciones para la regulación del aparato tipo de gas y presión de ejercicio. Cuando el gas es distribuido mediante conductos, el aparato debe ser conectado al sistema de suministro de gas:

- Con un tubo metálico rígido de acero, conforme a la norma en vigor, cuyas conexiones deben efectuarse con racores roscados conformes a la norma ISO 7/1.
- Con un tubo de cobre, conforme a la norma hacer respetar, cuyas conexiones deben efectuarse con racores de estanqueidad mecánica, conformes a la norma en vigor.
- Con un tubo flexible de acero inoxidable de pared continua, según la norma, con extensión máxima de 2 metros y guarnición de estanqueidad conforme con la norma en vigor.

Cuando el gas es suministrado directamente desde una bombona, el equipo, alimentado con un regulador de presión conforme con la norma en vigor, debe ser conectado:

- Con un tubo de cobre, conforme a la norma en vigor, cuyas conexiones deben efectuarse con racores de estanqueidad mecánica, conformes con la norma.
- Con un tubo flexible de acero inoxidable de pared continua, según la norma, con extensión máxima de 2 metros y guarnición de estanqueidad conforme con la norma. Este tubo tiene que instalarse de manera que no esté en contacto con partes móviles del modulo empotrado (por ejemplo, cajones) y no debe atravesar espacios que pueden llenarse. Se aconseja aplicar, en el tubo flexible, el adaptador especial, fácil de encontrar en cualquier tienda especializada, para facilitar la conexión con el empalme del regulador de presión montado en la bombona.

Después de realizar la conexión hay que inspeccionar la estanqueidad aplicando una solución jabonosa. No utilizar llamas.

ADVERTENCIA:

Se recuerda que el racor de entrada de gas del aparato posee una rosca de 1/2” gas cilíndrica macho conforme a la normativa ISO 228-1.
El aparato es conforme a las prescripciones de las Directivas Europeas: 1990/396/CE y 1993/68/CE relativas a la seguridad del gas.

9) CONEXIÓN ELÉCTRICA

La conexión eléctrica debe efectuarse en conformidad con las normativas y disposiciones legales en vigor.

Antes de efectuar la conexión, verificar que:

- La tensión eléctrica del aparato y de las tomas de corriente sean adecuadas a la potencia máxima del aparato (ver etiqueta colocada en la parte inferior del calientaplatos).
- La toma de corriente o el equipo tengan una buena conexión a tierra según las normativas y disposiciones legales actualmente en vigor. Se declina cualquier responsabilidad por el incumplimiento de dichas disposiciones.

Cuando la conexión a la red de alimentación se efectúa por medio de la toma de corriente.

- Poner un enchufe, adecuado a la carga indicada en la etiqueta, al cable de alimentación "C", en caso de que éste no lo posea (ver fig. 11). Conectar los cables según el esquema de la fig. 11, asegurándose que correspondan a las siguientes indicaciones:
  Letra L (fase) = cable color marrón;
  Letra N (neutro) = cable color azul;
  Símbolo tierra ⏚ = cable color verde-amarillo.
- El cable de alimentación debe colocarse de manera que no pueda alcanzar nunca, en ningún punto, una temperatura superior a 75 K.
- No utilizar reducciones, adaptadores o desviaciones para la conexión porque pueden provocar falsos contactos que, a su vez, pueden ocasionar peligrosos recalentamientos.

Cuando la conexión se efectúa directamente a la red eléctrica:

- Interponer, entre el aparato y la red, un interruptor unipolar, con abertura mínima entre sus contactos de 3 mm, debidamente dimensionado para la carga del aparato.
- Recordarse que el cable de tierra no tiene que ser interrumpido por el interruptor.
- Como alternativa, la conexión eléctrica puede ser protegida con un interruptor diferencial de alta sensibilidad.
- Se recomienda encarecidamente de fijar el cable de tierra de color verde-amarillo a un sistema de tierra eficiente.

ADVERTENCIAS:

Indicaciones para el instalador: el aparato mixto es de tipo Y. La pared y las superficie adyacentes y alrededor de la placa han de poder resistir una temperatura superior a 65 K. Todos nuestros equipos son proyectados y construidos según las normas europeas EN 60 335-1 y EN 60 335-2-6 y sus correspondientes modificaciones.

El equipo está conforme a las prescripciones de las Directivas Europeas:

- **1989/336/CE + 1992/31/CE + 1993/68/CE relativas a la compatibilidad electromagnética.**
- **1973/23/CE + 1993/68/CE relativas a la seguridad eléctrica.**

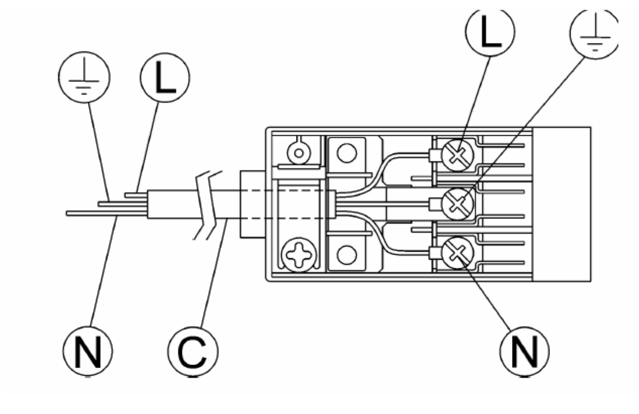


FIG. 13

REGULACIONES

Antes de efectuar cualquier regulación, hay que desconectar el equipo.

Una vez terminadas las regulaciones o pre-regulaciones, los sellados deben ser restaurados por un técnico.

La regulación del aire primario en nuestros quemadores no es necesaria.

10) GRIFOS

Regulación del “Mínimo”

- Encender el quemador y poner el mando en posición de “Mínimo” (llama pequeña fig.1).
- Quitar el mando “M” (fig. 14) del grifo que está fijado a presión en la varilla del mismo.
- Introducir un destornillador pequeño “D” en el agujero “C” (fig. 14) y girar a la derecha o a la izquierda el tornillo de regulación hasta que la llama del quemador quede regulada convenientemente al “Mínimo”.
- Asegurarse que, pasando velozmente de la posición “Máximo” a la posición de “Mínimo” la llama no se apague.

Estas instrucciones de regulación son válidas sólo para los quemadores que funcionan a G20, mientras que, para los quemadores que funcionan a G30 o G31, hay que atornillar completamente el tornillo (en sentido horario).

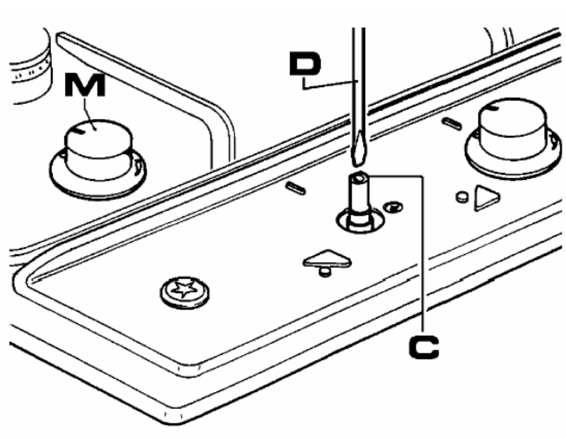


FIG. 14

TRANSFORMACIONES

11) SUSTITUCIÓN DE LOS INYECTORES

Los quemadores se pueden adaptar a diferentes tipos de gas montando los inyectores correspondientes al gas a disposición. Para realizarlo es necesario quitar las cabezas de los quemadores y con una llave recta “B”, destornillar lo inyector “A” (ver fig. 13) y sustituirla con un inyector compatible con el gas a disposición.

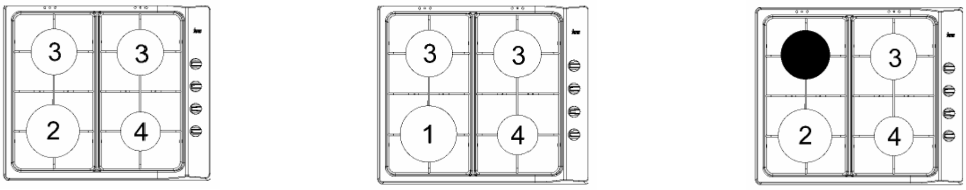
Se aconseja bloquear enérgicamente el inyector.

Después de haber efectuado las sustituciones, el técnico deberá proceder a la regulación de los quemadores, tal como descrito en el párrafo 10, sellar los eventuales órganos de regulación o pre-regulación y aplicar en el aparato, *sustituyendo la anterior, la etiqueta* correspondiente a la nueva regulación de gas efectuada en el aparato. Esta etiqueta se encuentra en la bolsa de los inyectores de repuesto.

La bolsa que contiene los inyectores y las etiquetas se suministra con el aparato. También puede solicitarse a un centro de asistencia autorizado.

Para mayor comodidad del instalador, a continuación se suministra una tabla con las capacidades, las capacidades térmicas de los quemadores, el diámetro de los inyectores y la presión que ejercen algunos gases.

DISPOSICIÓN DE LAS BOQUILLAS



TABLA

QUEMADORES		GAS	PRESIÓN DE EJERCICIO	CAPACIDAD TÉRMICA		DIAMETRO BOQUILLA	CAPACIDAD TÉRMICA (kW)		BY PASS
Nº	DENOMINACIÓN		mbar	g/h	l/h	1/100mm	MIN.	MAX.	1/100 mm
1	TRIPLE CORONA	G 30 – BUTANO	28 – 30	244		93	1,40	3,35	62
		G31 – PROPANO	37	239		93	1,40	3,35	62
		G 20 – NATURAL	20		314	124 Y	1,40	3,35	62
2	RÁPIDO	G 30 - BUTANO	28 – 30	218		88	0,75	3,00	41
		G31 – PROPANO	37	214		88	0,75	3,00	41
		G 20 – NATURAL	20		286	115 Y	0,75	3,00	41
3	SEMIRRÁPIDO	G 30 – BUTANO	28 – 30	127		68	0,50	1,750	32
		G31 – PROPANO	37	125		68	0,50	1,75	32
		G 20 – NATURAL	20		167	98 Z	0,50	1,75	32
4	AUXILIAR	G 30 – BUTANO	28 – 30	73		50	0,40	1,00	30
		G31 – PROPANO	37	71		50	0,40	1,00	30
		G 20 – NATURAL	20		95	72 X	0,40	1,00	30

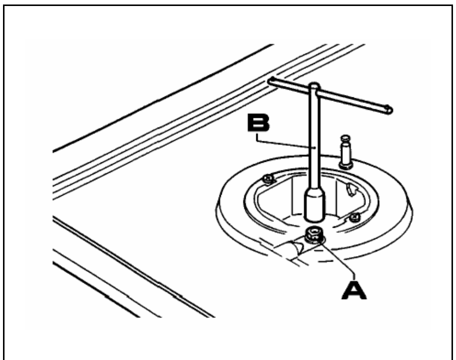


FIG. 15

MANTENIMIENTO

Antes de efectuar cualquier operación de mantenimiento, desconectar el aparato de la red de alimentación de gas y eléctrica.

12) SUSTITUCIÓN DE LOS COMPONENTES

Para sustituir los componentes que están en el interior del aparato, es necesario quitar las parrillas y los cuerpos de los quemadores por la parte superior de la encimera. Seguidamente, quitar los tornillos “V” de fijación de los quemadores (fig. 14) y los mandos fijados a presión, para poder sacar la encimera.

Tras efectuar las operaciones anteriores, es posible sustituir los quemadores (fig. 15), los grifos (fig. 16) y los componentes eléctricos (fig. 17).

Se aconseja cambiar la guarnición “D” cada vez que se sustituye un grifo, para asegurar que quede perfectamente hermético entre el cuerpo y la rampa.

Engrase de los grifos (ver fig. 17 - 18)

Si, maniobrando un grifo, se siente duro, se debe engrasar de inmediato siguiendo las instrucciones descritas a continuación:

- Desmontar el cuerpo del grifo.
- Limpiar el cono y su sede con un trapo con solvente.
- Engrasar el cono.
- Introducir el cono, maniobrarlo varias veces, extraerlo nuevamente, quitar la grasa superflua y asegurarse que el paso del gas no esté obstruido.
- Reinstalar todas las piezas efectuando en orden inverso las operaciones de desmontaje.
- El control de estanqueidad debe realizarse aplicando agua jabonosa. Se prohíbe el uso de llamas.

Para facilitar el trabajo de mantenimiento, en la página sucesiva hay una tabla con los tipos y las secciones de los cables de alimentación y la potencia de los componentes eléctricos.

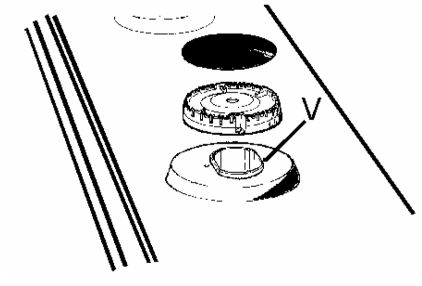


FIG. 16



FIG. 17

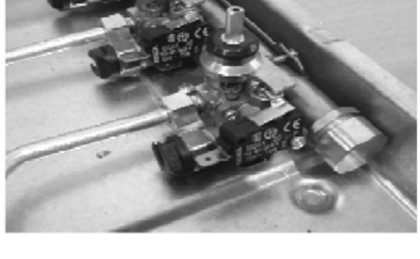


FIG. 18

MANTENIMIENTO

TIPO Y SECCIONES DE LOS CABLES DE ALIMENTACIÓN

TIPO DE PLACA	TIPO DE CABLE	ALIMENTACIÓN MONOFÁSICA
Placa a gas	H05 RR-F	Seccíon 3 x 0,75 mm²
Placa mixta con 1 disco Eléctrico rápido (1,50 kW)	H05 RR-F	Sección 3 x 1 mm²

ATENCIÓN!!!

En caso de sustitución del cable de alimentación, el instalador deberá tener el conductor de tierra más largo respecto a los conductores de fase (ver fig. 20) y, además, deberá respetar las advertencias indicadas en el párrafo 9.

POTÊNCIA DO DISCO ELÉCTRICO

TIPO	DIÂMETRO (mm)	POTÊNCIA (kW)
Disco rápido con 7 posiciones	145	1,50

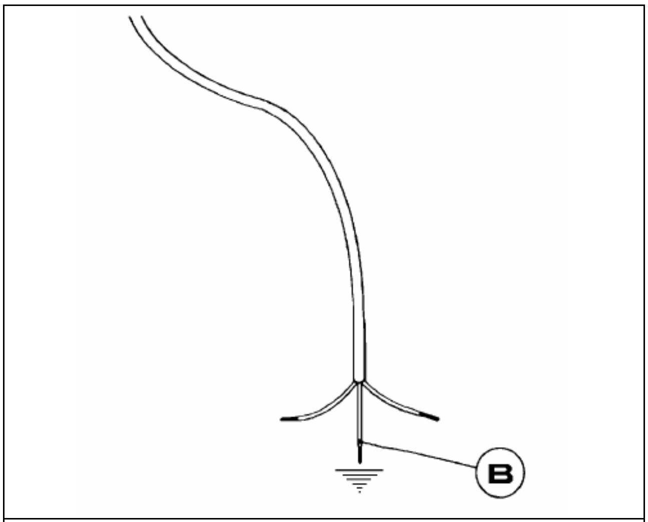


FIG. 19

DATOS TÉCNICOS REPORTADOS EN LA ETIQUETA DE CARACTERÍSTICAS

4 FUEGOS

CATEGORÍA = II_{2H3+}

G 30 - BUTANO = 28 - 30 mbar
G 31 - PROPANO = 37 mbar
G 20 - NATURAL = 20 mbar

∑ Qn Gás Natural = 7,50 kW
∑ Qn GPL = 545 g/h

TENSIÓN = 230-240 V ~
FRECUENCIA = 50/60 Hz
TOT. NOM. EL. = 0,5 W

4 FUEGOS
(COM UR)

CATEGORIA = II_{2H3+}

G 30 - BUTANO = 28 - 30 mbar
G 31 - PROPANO = 37 mbar
G 20 - NATURAL = 20 mbar

∑Qn Gás Natural = 7,85 kW
∑Qn GPL = 571 g/h

TENSÃO = 230-240 V ~
FREQUÊNCIA = 50/60 Hz
POT. TOT. NOM. EL. = 0,5 W

3 FUEGOS + 1
DISCO RÁPIDO

CATEGORÍA = II_{2H3+}

G 30 - BUTANO = 28 - 30 mbar
G 31 - PROPANO = 37 mbar
G 20 - NATURAL = 20 mbar

∑Qn Gás Natural = 5,75 kW
∑Qn GPL = 418 g/h

TENSIÓN = 230-240 V ~
FRECUÊNCIA = 50/60 Hz
POT. TOT. NOM. EL. = 1,50 kW

DATOS TÉCNICOS DE LA REGULACIÓN DEL GAS DEL EQUIPO

ASISTENCIA TÉCNICA Y REPUESTOS

Este equipo, antes de dejar la fábrica, ha sido controlado y puesto a punto por personal experto y especializado, para garantizar los mejores resultados de funcionamiento.
Los repuestos originales se encuentran sólo en nuestros Centros de asistencia Técnica y tiendas autorizadas.
Cada reparación o ajuste que fuera necesario sucesivamente debe ser efectuado con el máximo cuidado y atención por parte de personal cualificado.
Por este motivo recomendamos dirigirse al Concesionario que ha efectuado la venta o a nuestro Centro de Asistencia más cercano indicando la marca, el modelo, el número de serie y el tipo inconveniente del equipo de su propiedad. Dichos datos están impresos en la etiqueta que se encuentra en la parte inferior del equipo y en la etiqueta colocada en la caja de embalaje.

Estas informaciones permiten al asistente técnico de proveerse con las piezas de repuestos adecuadas y garantizar una intervención rápida y precisa. Se aconseja anotar dichos datos más abajo para tenerlos siempre al alcance de la mano:

MARCA: ....

MODELO: ....

SÉRIE: ....

Eliminación de aparatos fuera de uso

Este electrodoméstico está marcado conforme a la directiva Europea 2002/96/CE sobre los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (WEEE).

Asegurándose que este producto ha sido eliminado correctamente, ayudará a evitar posibles consecuencias negativas en el ambiente y la salud de las personas, que pudiera verificarse por causa de un anómalo tratamiento de este producto

El símbolo sobre el producto indica que este aparato no puede ser tratado como un residuo doméstico normal, en su ligar deberá ser entregado al centro de recogidas para reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos.

La eliminación debe ser efectuada de acuerdo con las reglas medioambientales vigentes para el tratamiento de los residuos.

Para información más detallada sobre el tratamiento, recuperación y reciclaje de este producto, por favor contacte con la oficina competente (del departamento de ecología y medioambiente), o su servicio de recogida a domicilio si lo hubiera o el punto de venta donde compró el producto.

Eliminación del embalaje

El embalaje está marcado con el Punto Verde. Para eliminar todos los materiales de embalaje, como el cartón, poliuretano y las películas, utilice contenedores adecuados. Así se garantiza la reutilización de los materiales de embalaje.

HINWEISE FÜR DEN GEBRAUCH, EINBAU UND WARTUNG DER GAS- UND MIXKOCHFELDER

Verehrter Kunde,

zunächst möchten wir Ihnen dafür Danken, dass Sie unserem Produkt den Vorzug gegeben haben. Wir sind sicher, dass diese moderne, bedienungsfreundliche und praktische Einbaukochmulde aus hochwertigen Materialien Ihre Erwartungen erfüllen wird.

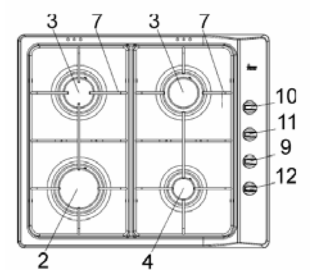
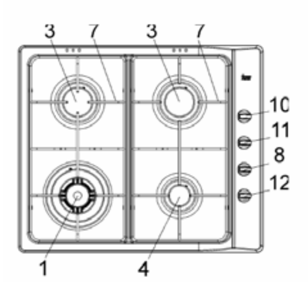
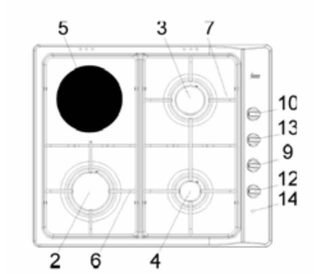
Dieses Kochfeld kann nur in Ländern eingebaut und gebraucht werden die auf dem Gerät und Verpackung angedeutet werden.

Alle weiteren Sprachen der Gebrauchsanweisung sind nur für Ausländer die in diesen Ländern leben geeignet.

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für durch Missbrauch oder Installationsfehler entstandene Personen- und Sachschaden.

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für mögliche Irrtümer oder Druckfehler dieser Gebrauchsanweisung. Die Bilder gelten nur als Beispiel. Der Hersteller behält sich das Recht vor, auch im Interesse des Kunden, die Produkte jederzeit zu verbessern, ohne das die Haupt- und Sicherheitsfunktionen geändert werden.

BESCHREIBUNG DER KOCHZONEN

<table>
<tr><th colspan="3">TYP: PMT 60 N2 - PMT 60 V2</th></tr>
<tr><td>SL P60 4G
SL P60 4G AI
SL P60 4G AI AL</td><td>SL P60 4G TR
SL P60 4G TR AI
SL P60 4G TR AI AL</td><td>SL P60 3G 1P
SL P60 3G 1P AI
SL P60 3G 1P AI AL</td></tr>
<tr><td>
</td><td>
</td><td>
</td></tr>
</table>

1 Superschnellbrenner ....de 3,35 kW

2 Schnellbrenner ....de 3,00 kW

3 Halbschnellbrenner ....de 1,75 kW

4 Nebenbrenner ....de 1,00 kW

5 Schnellkochplatte Ø 145 mm ....de 1,50 kW

6 Emaillierte Stahl Topfablage 1 Brenner

7 Emaillierte Stahl Topfablage 2 Brenner

8 Drehknebel des Brenners Nr. 1

9 Drehknebel des Brenners Nr. 2

10 Drehknebel des Brenners Nr. 3 (Rechts)

11 Drehknebel des Brenners Nr. 3 (Links)

12 Drehknebel des Brenners Nr. 4

13 Drehknebel der Kochplatte Nr. 5

14 Warnlicht der Kochplatte

Achtung: dieses Gerät ist nur für den Haushaltsgebrauch gedacht.

GEBRAUCH

1) BRENNER

Auf dem Bedienungsfeld und neben jedem Drehschalter finden Sie ein Schema, das Ihnen anzeigt, welcher Schalter zu welcher Kochfläche gehört. Nachdem Sie den Gaszähler oder das Ventil der Gasflasche geöffnet haben, zünden Sie die Brenner folgendermaßen an:

- Manuelle Anzündung

Halten Sie ein brennendes Streichholz am Brenner. Drücken Sie den Drehschalter herunter und drehen Ihn gleichzeitig gegen den Uhrzeigersinn auf Groß (große Flamme Bild 1).

- Elektrische Anzündung

Drücken Sie den Drehschalter herunter und drehen Ihn gleichzeitig gegen den Uhrzeigersinn auf Groß (große Flamme Bild 1). Drücken und Lösen Sie den Zündschalter „E".

- Automatische Elektrische Anzündung

Drücken Sie den Drehschalter herunter und drehen ihn gleichzeitig gegen den Uhrzeigersinn auf Groß (große Flamme Bild 1). Drehen Sie den Schalter.

- Automatische Elektrische Anzündung

Bei dem Brenner mit Sicherheitsventil, drücken Sie den Drehschalter herunter und drehen ihn gleichzeitig gegen den Uhrzeigersinn auf Groß (große Flamme Bild 1), bis es nicht weiter geht und die bereits erwähnten Anweisungen wiederholen. Den Schalter während 10 Sekunden gedrückt halten.

RATSCHLÄGE FÜR EINE OPTIMALE NUTZUNG DER BRENNER

Um die beste Leistungsfähigkeit mit dem geringsten Gasverbrauch zu erreichen berücksichtigen Sie folgendes:

- Benutzen Sie nur geeignete Behälter für jeden Brennertyp (siehe folgende Tabelle und Bild 2)
- Nach erreichen des Siedepunkts, den Drehschalter auf klein drehen (kleine Flamme Bild 1)
- Immer Behälter mit Deckel verwenden.

Brenner	***Brenner (kW)***	***Ø Behälter (in cm)***
Superschnellbrenner	3,35	24 – 26
Schnellbrenner	3,00	20 – 22
Halbschnellbrenner	1,75	16 – 18
Nebenbrenner	1,00	10 – 14

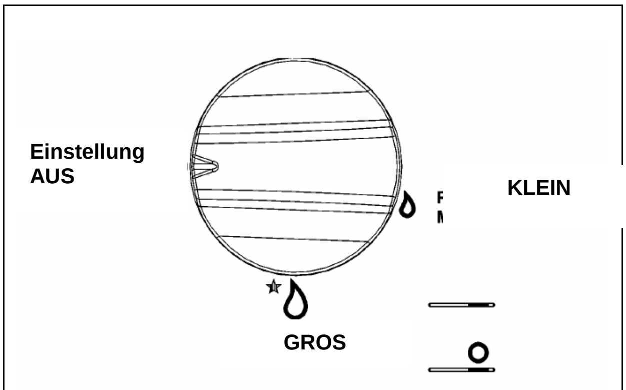


BILD 1

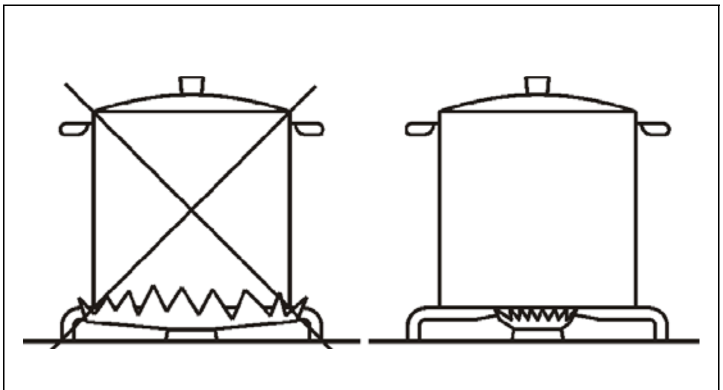


BILD 2

GEBRAUCH

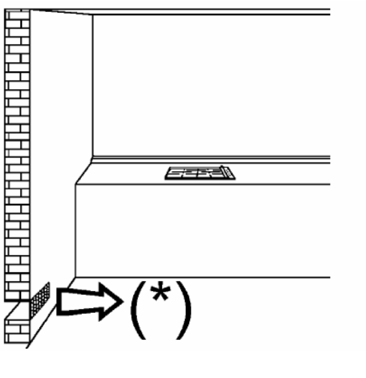
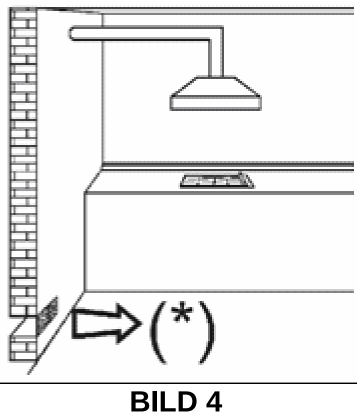
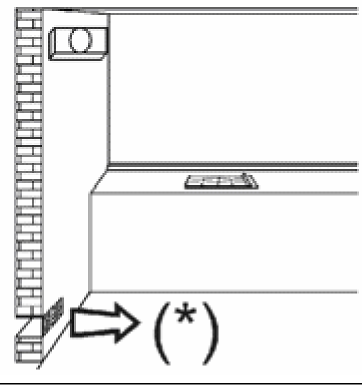
WARNUNG:

- **Die Brenner mit Sicherheitsventil können nur angezündet werden, wenn Sie den Drehschalter auf groß drehen (große Flamme Bild 1).**
- **Falls ein Stromausfall auftreten sollte, können Sie die Brenner mit Streichhölzern anzünden.**
- **Während den Gebrauch, vergewissern Sie sich das die Behälterkabel richtig verlegt sind. Die Kinder vom Gerät entfernt halten. Während Sie mit leicht entzündbaren Öl oder Fett Kochen, bitte bleiben Sie in der Nähe des Geräts.**
- **Verwenden Sie nie Sprühmittel in der nähe des Gerätes falls dieser eingeschaltet ist.**
- **Benutzen Sie immer flache Behälter.**
- **Die über den Brennern aufgesetzten Töpfe dürfen nicht über die Arbeitsplatte hinausreichen. Im gegenteiligen Fall kann die Flammenausdehnung zu Schäden führen - besonders bei Kunststoffoberflächen.**

Anmerkungen:

Die Gaskochfelder erzeugen während der Benutzung Hitze und Feuchtigkeit, darum müssen Sie für eine gute Belüftung des Raums sorgen. Behalten Sie die Lüftungsschlitze frei (Bild 3) und schalten Sie ein Ventilationsgerät ein (Dunstabzughaube oder Elektrolüfter Bild 4 und Bild 5).

Bei starken und längeren Gebrauch des Geräts, kann eine weitere Ventilation erforderlich sein. Öffnen Sie ein Fenster oder stellen Sie das Ventilationsgerät auf höchste stärke.

<table>
<tr><td colspan="3">(*) LUFTEINLASS: 100 cm2 MINDESTQUERSCHNITT (Absatz 6 und 7)</td></tr>
<tr><td>
</td><td>
</td><td>
</td></tr>
<tr><td>BILD 3</td><td>BILD 4</td><td>BILD 5</td></tr>
</table>

2) ELEKTROKOCHPLATTEN

Die Mixkochfelder haben eine normale oder eine schnelle Elektrokochplatte und werden durch einen Sieben-Takt-Drehschalter (siehe Bild 6) bedient. Um die gewünschte Leistungsstufe zu erhalten, drehen Sie den entsprechenden Drehknebel auf die gewünschte Schaltstufe.

Auf dem Bedienungsfeld und neben jedem Drehschalter finden Sie ein Schema, das Ihnen anzeigt, welcher Schalter zu welcher Kochfläche gehört (siehe Bild 6). Eine rote Kontrollleuchte leuchtet wenn die Kochfläche eingeschaltet ist.

Als Beispiel für den Gebrauch: siehe folgende Tabelle.

TABELLE

Normale Oder Schnelle Kochfläche	Wärmeintensität	Kochvorgang
0	Ausgeschaltet	
1	Schwach	Butter, Schokolade schmelzen
2	Niedrig	Größere Flüssigkeitsmengen anwärmen
3	Langsam	Lebensmittel auftauen und Eintopfe zubereiten
4	Mitte	Lebensmittel bis zum Siedepunkt kochen
5	Stark	Koteletten und Schnitzel kochen
6	Sehr Stark	Größere Flüssigkeitsmengen bis zum Siedepunkt erhitzen

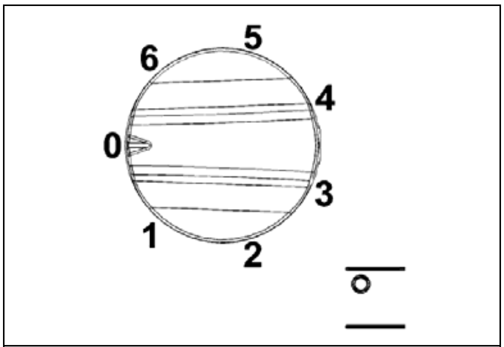


BILD 6

GEBRAUCH

HINWEISE:

Beim ersten Gebrauch bzw. wenn die Kochfläche über einen längeren Zeitraum nicht benutzt wurde, muss die von der Isolierung aufgenommene Feuchtigkeit entfernt werden. Stellen Sie dazu die Kochfläche 30 Minuten lang auf Leistungsstufe 1.

Zum optimalen Gebrauch beachten Sie bitte folgendes:

- **Schalten Sie das Kochfeld nur nachdem Sie ein Behältnis auf der Kochfläche gestellt haben ein.**
- **Es empfehlt sich den Gebrauch von Töpfen mit völlig ebenen und dicken Boden (siehe Bild 7).**
- **Benutzen Sie keine Behältnisse, deren Durchmesser kleiner als die Kochfläche ist.**
- **Trocknen Sie den Topfboden ab, bevor Sie ihn auf die Kochfläche stelleno.**
- **Während den Gebrauch der Brenner, vergewissern Sie sich das die Behälterkabel richtig verlegt sind. Halten Sie die Kinder vom Gerät entfernt. Bitte bleiben Sie in der Nähe des Geräts, während Sie mit leicht entzündbaren Öl oder Fett Kochen.**
- **Nachdem Sie das Kochfeld ausgeschaltet haben, bleiben die Kochzonen eine weile Heiß. Um Verbrennungen zu vermeiden, legen Sie nicht die Hände oder andere Gegenstände auf dem Kochfeld.**
- **Wenn eine Elektrokochplatte rissig wird, muss sie sofort ausgestellt werden.**

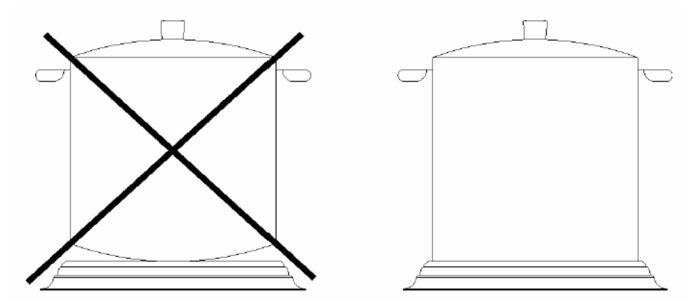


BILD 7

WARTUNG UND PFLEGE

ACHTUNG:

Vor der Reinigung bitte den Stecker aus der Steckdose ziehen und den Gashahn schließen.

3) GLANZ DER KOCHFLÄCHE

Um den Glanz der Kochfläche zu behalten, mit ein in Wasser aufgelöstes Reinigungsmittel und ein weicher Schwamm reinigen. Danach Gründlich spülen und trocknen. Die Topfablage, die Brennerdeckel "A", "B" und "C" und die Brenner "T" (siehe Bild 8 - 8/A) sollen genauso gewaschen werden.

Reinigung nur im abgekühlten Zustand. Aggressive Substanzen wie Essig, Kaffee, Milch, Salzwasser, Tomaten- und Zitronensaft greifen emaillierter Oberflächen nach längerer Einwirkung ein.

HINWEISE:

Bitte folgendes Beachten bevor die Teile wieder zusammengestellt werden:

- **Nachprüfen ob die Löcher der „T“ Brenner nicht verstopft sind.**
- **Die richtige Position der emaillierten Brennerdeckel "A", "B" und "C" (Bild 8 - 8/A) nachprüfen. Um sicher zu sein, die Stabilität der Deckel auf dem Brenner nachprüfen.**
- **Die richtige Position der Topfablage wird durch die abgerundeten Kanten bestimmt. Die Topfablage gemäß der Randkante des Kochfelds aufstellen.**
- **Falls der Hahn nicht öffnet oder schließt, keine Gewalt anwenden. Bitte den Kundendienst informieren.**
- **Um die Oberfläche sauber und glänzend zu halten, nach jedem Gebrauch das Kochfeld mit geeigneten Reinigungsmitteln reinigen, die in jedem Geschäft zu finden sind. Dieses Verfahren vermeidet die Einrostung der Oberfläche.**
- **Keine Dampfstrahler verwenden.**

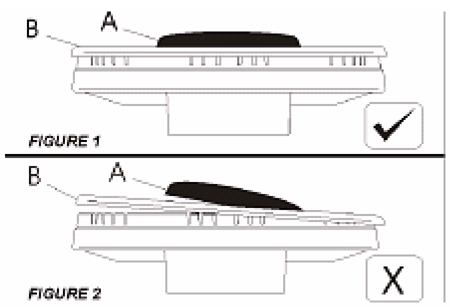


BILD 8

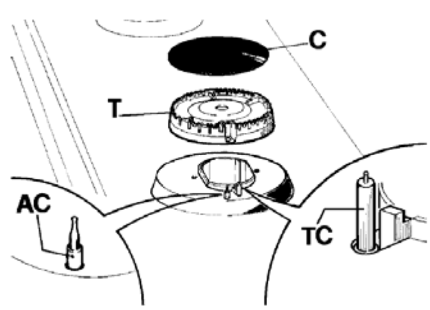


BILD 8/A

EINBAU

TECHNISCHE HINWEISE FÜR DEN INSTALATEUR

Die Installation, Einstellungen und Wartung sollen nur durch einen qualifizierten Techniker ausgeführt werden. Eine Mangelhafte Installation kann Schaden an Personen, Tiere oder Eigentum verursachen. Der Hersteller haftet nicht für Schaden die durch eine Mangelhafte Installation verursacht werden.

Das Sicherheitssystem und die automatischen Einstellungen, dürfen nur von dem Hersteller oder von seinem ordnungsgemäß autorisierten Händler geändert werden.

4) EINBAU DES KOCHFELDS

Überprüfen Sie den guten Zustand des Geräts nachdem dem auspacken der losen Teile. Falls Sie Zweifel haben, verwenden Sie das Gerät nicht und nehmen Sie Kontakt mit qualifiziertem Techniker auf.

Lassen Sie nie Verpackungsmaterialen (Karton, Beutel, Styropor, Nägel, usw.) in der nähe von Kinder, das Sie potenzielle Gefahrquellen sind.

Die Einbaumaße des Kochfelds werden im Bild 9 angezeigt. Seien Sie sicher der angegebene Raum berücksichtigt wird (Bild 10).

Dieses Gerät wird in der Klasse 3 zugeordnet und zu den entsprechenden geltenden Vorschriften unter.

5) KOCHFELD BEFESTIGEN

Die Abdichtung des Kochfelds hält die Flüssigkeit vom Kabinett ab. Um die Abdichtung richtig anzuwenden bitte folgende Punkte beachten:

- Die Abdichtungen von der Hinterseite lösen und darauf achten das die transparente Schutzfolie geklebt bleibt.
- Das Kochfeld umdrehen und die richtige Seite der Abdichtung „E“ (Bild 11) am Kochfeldrand aufstellen, so dass der Außenrand der Abdichtung und des Kochfelds Ineinanderpassen. Das Ende der Abdichtung muss zusammenpassen ohne Überschneiden.
- Die Abdichtung gleichmäßig an die Kochfläche mit den Fingern anbringen. Die Schutzpapierstreifen von der Abdichtung entfernen und das Kochfeld im geeigneten Zuschnitt einsetzen.
- Die eventuelle Seitenwand (links oder rechts), die die Höhe des Schrankteils überschreitet, muss den, in der Spalte und im Schema, angegebenen Mindestabstand zum Zuschnitt behalten.
- Um zufällige Berührung mit dem heißlaufenden Boden der Kochfläche während des Gebrauches zu vermeiden, ist es notwendig, einen Abstandhalter aus Holz, mit Schrauben und einer mindest Entfernung von 50 mm von der Spitze, zu befestigen (Bild 9).

MASSE BERÜCKSICHTIGEN (mm)

	A	B	C	D	E
4F - 3F+1P	570	480	58,5	58,5	163,5 min.

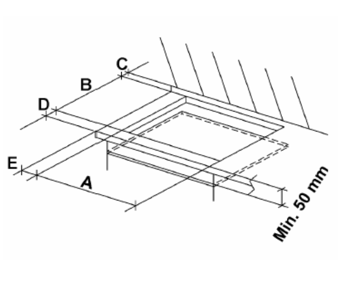


BILD 9

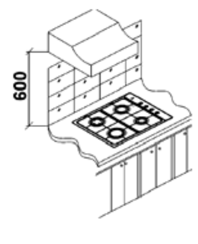


BILD 10

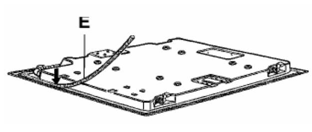


BILD 11

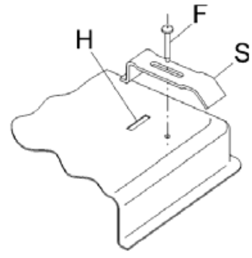


BILD 12

WICHTIGE HINWEISE FÜR DEN EINBAU

Wir weisen den Installateur darauf hin, dass die, eventuellen, Seitenwände die Höhe des Schrankteils nicht überschreiten sollen. Außerdem sollen die Hinterwand und die seitliche Oberfläche des Geräts im Stande sein, einer Übertemperatur von 75 K zu widerstehen. Das Bindemittel der Plastiklamelle muss im Stande sein, eine Temperatur von nicht weniger als 150 ºC zu widerstehen, sonst löst sich die Lamelle ab. Das Gerät soll gemäß den Geltenden Normen eingebaut werden. Dieses Gerät ist nicht mit einem Abzuggerät für Verbrennungsrückstände verbunden. Es muss deshalb, in Übereinstimmung der Geltenden Normen, mit einen geeigneten Gerät verbunden werden. Beachten Sie besonders die Normen für Ventilation und Belüftung.

6) RAUMVENTILATION

Um einen einwandfreien Gebrauch des Kochfelds zu gewährleisten, ist eine gute Ventilation erforderlich. Die nötige Luftmenge für eine normale Gasverbrennung und Ventilation soll nicht geringer als 20 m³ sein. Der normale Luftstrom muss direkt durch die üblichen Öffnungen der Wände des Zimmers eintreten und in der Außenseite ein Mindestquerschnitt von 100 cm² (siehe Bild 3) haben. Diese Öffnungen sollen nicht versperrt werden können. Eine indirekte Ventilation durch Luftabzug der nebenstehenden Zimmer ist unter Übereinstimmung der geltenden Normen erlaubt.

7) LAGE UND VENTILATION

Die Gaskochflächen müssen immer ihre Verbrennungsrückstände durch Dunstabzughaben oder direkt nach außen (siehe Bild 4) evakuieren können.

Falls es nicht möglich ist soll ein Abzuggerät an einen Fenster oder an einer Außenwand angebracht werden (siehe Bild 5). Dieses Gerät soll zum selben Zeitpunkt des Kochfelds eingeschaltet werden.

8) GASANSCHLUSS

Bevor Sie das Kochfeld anschließen, vergewissern Sie sich, ob die Angaben, auf dem Typenschild des Kochfelds, mit den örtlichen Voraussetzungen des Versorgungsbetriebes übereinstimmen.

Der Aufkleber auf dem Gehäuse und auf der Seite 17 dieser Gebrauchsanweisung enthält folgende wichtige Angaben: Gastyp und Druck.

Wenn das Gas durch Rohrleitungen verteilt wird, soll das Gerät an den Gaszulauf folgendermaßen angeschlossen werden:

- mit einen Stahlrohr deren Anschluss mit Verschraubungen, die die ISO Norm 7/1 erfüllen, ausgeführt wird.
- mit einen Kupferrohr deren Abdichtung mit Hilfe von mechanischen Siegel ausgeführt wird.
- mit einen, maximal, 2 Meter langen Edelstahlrohr.

Wenn das Kochfeld direkt durch eine Gasflasche mit einen Druckregler versorgt wird, soll es folgendermaßen angeschlossen werden:

- Mit einen Kupferrohr deren Abdichtung mit Hilfe von mechanischen Siegel ausgeführt wird.
- Mit einen, maximal, 2 Meter langen Edelstahlrohr und Armatur. Wir empfehlen den Anschluss einem handelsüblichen Spezialadapter am flexiblen Schlauch, damit die Verbindung mit dem Gummihalter des Flaschendruckreglers leichter ist.

Nachdem Anschluss muss die Dichtigkeit des Systems mit einer Seifenlösung geprüft werden. Niemals Flamen verwenden.

HINWEISE:

Der Gasanschluss wird mit ½" Gewinden, die die Vorschriften der ISO-Norm 228/1 erfüllen, ausgeführt

Dieses Gerät entspricht den Anforderungen der europäischen Richtlinien: EEC 90/396 + 93/68.

9) ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

Die elektrische Verbindung des Geräts muss gemäß die Bestimmungen und Vorschriften ausgeführt werden.

Bevor das Kochfeld am Netz angeschlossen wird, muss folgendes überprüft werden:
- Netzspannung und elektrische Frequenz stimmen mit den Angaben auf dem Kochfeld (siehe Typenschild im Unterteil des Gehäuses).
- Die Steckdose hat einem effizienten Erdschluss gemäß die Bestimmungen und Vorschriften. Der Hersteller übernimmt keinerlei Haftung falls diese Vorschriften nicht eingehalten werden.

Wenn der Anschluss am Stromnetz mittels eine Steckdose erfolgt:
- Falls der Netzkabel „C" kein Stecker hat muss ein angebracht werden. Bitte die Angaben auf dem Leistungsschild beachten. Die Verbindung gemäß Bild 13 und die folgenden Hinweise erstellen.
  Buchstabe L (Phase) = brauner Kabel;
  Buchstabe N (Neutral) = blauer Kabel;
  Erdungssymbol ⏚ = grün-gelber Kabel.
- Die Netzanschlussleitung muss so angebracht werden, dass kein Teil eine Temperatur höher als 75 K erreicht.
- Für die Anschlüsse verwenden Sie keine Reduktionen, Adapter oder Nebenanschlüsse den diese können falsche Kontakte verursachen und zu eine gefährliche Überhitzung führen.

Wenn der Anschluss direkt am Stromnetz erfolgt:
- Zwischen das Gerät und das Netzwerk, bauen Sie ein Unterbrechungsmechanismus (Hauptschalter) für die Stromversorgung, mit einer Mindestöffnung von 3mm zwischen den Kontakten, ein.
- Das Erdungsdraht soll nicht durch den Hauptschalter unterbrochen werden.
- Die elektrische Verbindung kann auch durch einen hochsensiblen Differentialschalter erstellt werden.

Wir empfehlen den Gebrauch eines effizienten grün-gelben Erdungsdrahts.

HINWEISE:

Der Monteur wird darauf hingewiesen das das Mixgerät vom Y Typ ist. Außerdem sollen die Hinterwand und die seitliche Oberfläche des Geräts im Stande sein, einer Übertemperatur von 75 K zu widerstehen.

Alle die von uns geplanten und gebauten Geräte wurden geplant und gebaut entsprechen die Anforderungen der europäischen Richtlinien EN 60335-1 und EN 60335-2-6 und entsprechenden Ergänzungen.

Das Gerät entspricht den europäischen Richtlinien:
- **EEC 89/336, 92/31 und 93/68 - elektromagnetische Verträglichkeit.**
- **EEC 73/23 und 93/68 für elektrische Sicherheit.**

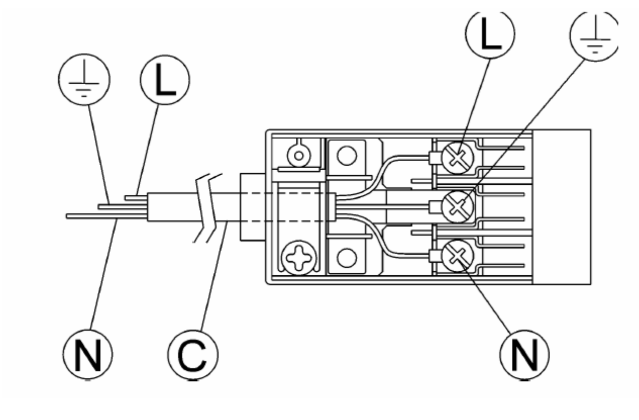


BILD 13

EINSTELLUNGEN

Bevor Sie irgendwelche Einstellung durchführen, schalten Sie das Gerät aus dem Stromnetz aus. Alle Siegel müssen am Ende der Einstellungen oder der Voreinstellungen durch einen Techniker ersetzt werden.

Für unsere Brenner ist es nicht nötig die Primärluft einzustellen.

10) GASHAHN

Kleinstellung anpassen:

- Den Brenner anzünden und den entsprechenden Kochstellenknebel bis auf Kleinbrand drehen (Bild 1).
- Den „M” (Bild 14) Gashahnknebel entfernen, der auf der Welle leicht aufgesteckt ist.
- Einen kleinen Schraubenschlüssel „D” im Loch „C” (Bild 14) stecken und die Drosselschraube nach Rechts oder Links drehen, bis die Flamme auf Kleinstellung geregelt ist.
- Die Gasflamme darf nicht verlöschen wenn der Kochstellenregler rasch von Groß- auf die Kleinstellung gedreht wird.

Diese Einstellung gilt nur für Brenner die mit G20 betrieben werden. Im Fall der Brenner die mit G30 oder G31 betrieben werden, muss die Schraube bis zum Ende blockiert werden (im Uhrzeigersinn).

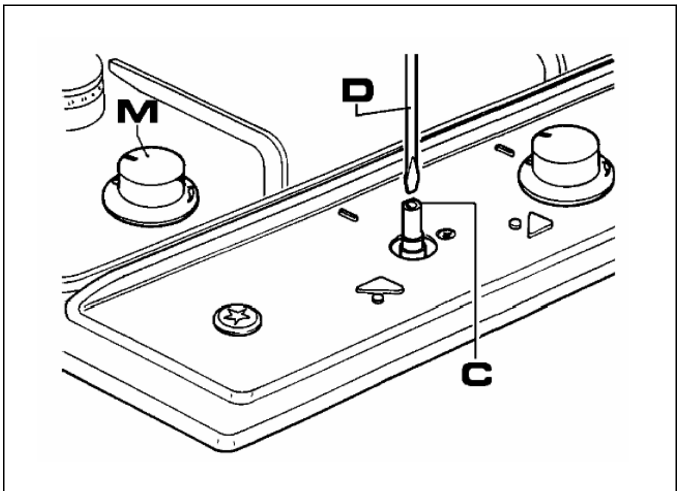


BILD 14

11) DÜSEN ERSETZEN

Die Brenner können zu verschiedenen Gastypen eingestellt werden, falls die geeignete Düse montiert wird. Nehmen Sie die Brennerdeckel ab und mit einen Schraubenschlüssel „B“, lösen Sie die Düse „A“ (siehe Bild 15). Infolge schrauben Sie die geeignete Düse für den entsprechen Gas.

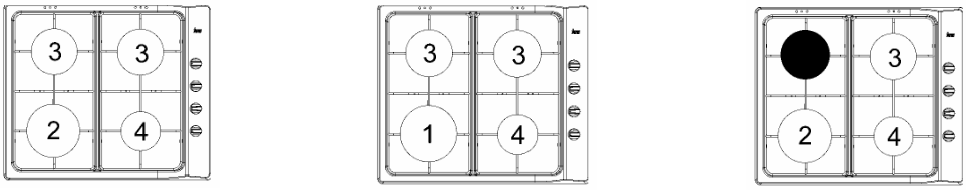
Es ist empfehlenswert die Düsen richtig zu befestigen.

Der Techniker soll, nachdem Einstellungen, die Brenner regeln, wie im Abschnitt 10 erwähnt wird.

Alle Regel- und Vorregeleinheiten müssen am Ende wieder gesiegelt werden. Das dem Düsensatz beiliegende Zusatzschild neben den Typenschild kleben. Dieser Zusatzschild kann auch durch den Kundendienst erhalten werden.

Es folgt, für den Installateur, eine Tabelle mit der Wärmeübertragung der Brenner, der Durchmesser der Düsen und der Arbeitsdruck der verschiedenen Gastypen.

ANORDNUNG DER BRENNER



TABELLE

BRENNER		GAS	ARBEITSDRUCK	WÄRME-ÜBERTRA-GUNG		DÜSENDURCH-MESSER	WÄRMEÜBER-TRAGUNG (kW)		DÜSE
Nr	BEZEICHNUNG		mbar	g/h	l/h	1/100mm	MIN.	MAX.	1/100 mm
1	Superschnell-brenner	G 30 – BUTAN	28 – 30	244		93	1,40	3,35	62
		G31 – PROPAN	37	239		93	1,40	3,35	62
		G 20 – ERDGAS	20		314	124 Y	1,40	3,35	62
2	Starkbrenner	G 30 – BUTAN	28 – 30	218		88	0,75	3,00	41
		G31 – PROPAN	37	214		88	0,75	3,00	41
		G 20 – ERDGAS	20		286	115 Y	0,75	3,00	41
3	Normalbrenner	G 30 – BUTAN	28 – 30	127		68	0,50	1,75	32
		G31 – PROPAN	37	125		68	0,50	1,75	32
		G 20 – ERDGAS	20		167	98 Z	0,50	1,75	32
4	Hilfsbrenner	G 30 – BUTAN	28 – 30	73		50	0,40	1,00	30
		G31 – PROPAN	37	71		50	0,40	1,00	30
		G 20 – ERDGAS	20		95	72 X	0,40	1,00	30

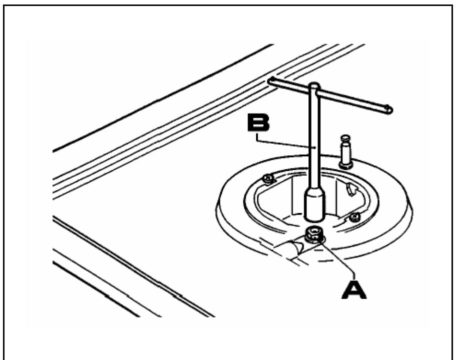


BILD 15

WARTUNG

Bevor Sie mit der Wartung anfangen, schalten Sie das Gerät vom Strom und Gasnetz ab.

12) KOMPONENTENWECHSEL

Um die Komponenten der Kochfeldinnenseite zu ersetzen, entnehmen Sie die Knöpfe, die Topfablage und die Brennerdeckel, und bauen Sie die „V“ Schrauben der Brenner (siehe Bild 16) ab.

Nach diesem Verfahren, kann man die elektrischen Komponenten (Bild 16) und die Hahne ersetzen.

BEMERKUNG: bevor Sie die Hähne ersetzen, für die normal Version, nehmen Sie die Mikroschalter ab.

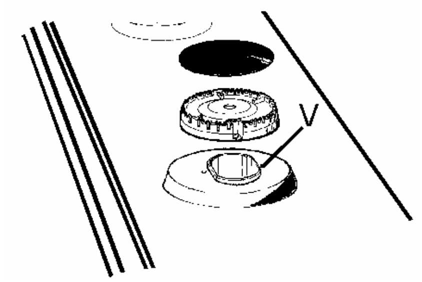
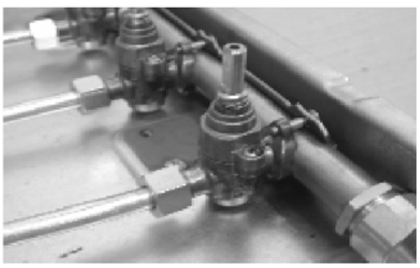
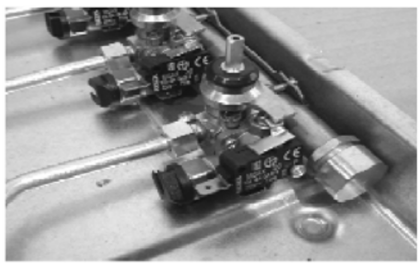
Um eine perfekte Dichtigkeit zu gewährleisten, jedes Mal dass ein Hahn ersetzt wird, tauschen Sie die „D“ Dichtung.

Hähne abschmieren (siehe Bild 17 - 18)

Falls der Hahn klemmt schmieren Sie in ab, entsprechend folgende Hinweise:

- Den Hahn abbauen.
- Die konische Fläche und das Gehäuse mit in ein Lösemittel angefeuchteten Lappen reinigen.
- Die konische Fläche leicht mit geeignetem Schmiermittel einschmieren.
- Die konische Fläche einfügen und mehrmals drehen. Alles wieder ausbauen und den Schmiermittelüberschuss entfernen. Vergewissern Sie sich ob Gasrohre nicht verstopft sind.
- Alles wieder montieren und dazu die umgekehrte Reihenfolge beachten.
- Die Dichtigkeit muss mit einer Seifenlösung geprüft werden. Keine Flamme verwenden.

Um die Arbeit des Kundendiensttechnikers zu erleichtern, folgt eine Tabelle mit den Netzanschlussleitungen (Type und Querschnitte) und auch die Leistung der Elektrischenteile.

		
BILD 16	**BILD 17**	**BILD 18**

WARTUNG

NETZANSCHLUSSLEITUNG (TYP UND QUERSCHNITT)

KOCHFELDTYP	KABELTYP	EINPHASENSTROM
Gaskochfeld	H05 RR-F	Querschnitt 3 x 0,75 mm²
Mixkochfeld mit eine Elektrokochplatte (1,50 kW)	H05 RR-F	Querschnitt 3 x 1 mm²

ACHTUNG!!!

Falls die Netzanschlussleitung ersetzt wird, soll der Techniker sicher sein das der Erdungsdraht länger als die andere Drahte bleibt (siehe Bild 19). Außerdem müssen alle Hinweise auf Absatz 9 eingehalten werden.

LEISTUNG DER ELEKTROKOCHPLATTE

TYP	DURCHMESSER (mm)	LEISTUNG (kW)
Siebenstellige Schnellkochzone	145	1,50

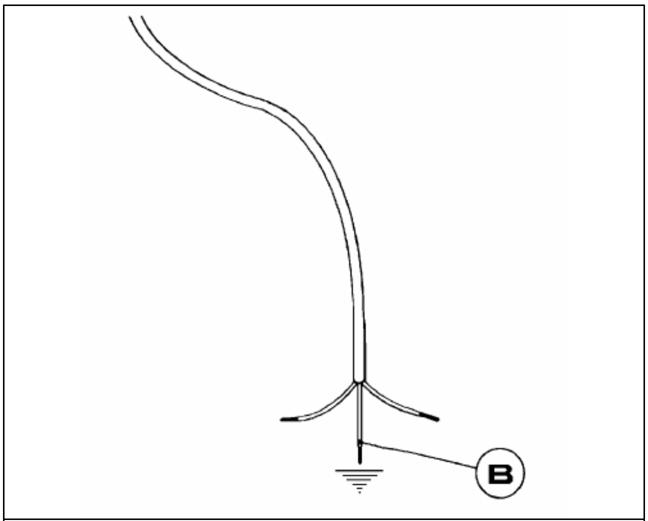


BILD 19

TECHNISCHE DATEN DES LEISTUNGSSCHILDS

4 BRENNER

KATEGORIE = II2H3+

G 30 - BUTAN = 28 - 30 mbar
G 31 - PROPAN = 37 mbar
G 20 - ERDGAS = 20 mbar

∑Qn Gas = 7,50 kW
∑Qn Flüssiggas = 545 g/h

SPANNUNG = 230-240 V ~
FREQUENZ = 50/60 Hz

4 BRENNER
(MIT TR)

KATEGORIE = II2H3+

G 30 - BUTAN = 28 - 30 mbar
G 31 - PROPAN = 37 mbar
G 20 - ERDGAS = 20 mbar

∑Qn Gas = 7,85 kW
∑Qn Flüssiggas = 571 g/h

SPANNUNG = 230-240 V ~
FREQUENZ = 50/60 Hz

3 BRENNER + 1
ELEKTROKOCHPLATTE

KATEGORIE = II2H3+

G 30 - BUTAN = 28 - 30 mbar
G 31 - PROPAN = 37 mbar
G 20 - ERDGAS = 20 mbar

∑Qn Gas = 5,75 kW
∑Qn Flüssiggas = 418 g/h

SPANNUNG = 230-240 V ~
FREQUENZ = 50/60 Hz
MAX. STROMNENNLEISTUNG =
1,50 kW

TECHNISCHE DATEN FÜR DIE EINSTELLUNG DER GASKOCHFELDER

TECHNISCHE UNTERSTÜTZUNG UND ERSATZTEILE

Bevor dieses Gerät die Fabrik verlässt, wird es von Technischäspersonal geprüft und eingestellt, um die besten Leistungen zu erreichen.

Die Originalersatzteile gibt es nur bei unseren Kundendienstcentern oder bei zugelassenen Händlern.

Alle Reparaturen oder Einstellungen dürfen nur durch Technischäspersonal mit höchster Vorsicht und Achtung ausgeführt werden. Deswegen, nehmen Sie immer Kontakt mit dem Händler wo das Gerät gekauft wurde, oder mit dem nahsten Kundendienst an. Geben Sie die Marke, Modell, Seriennummer und Fehlfunktion an. Diese Angaben befinden sich im unteren Teil des Geräts und auf der Kartonage.

Die Information gibt dem Techniker die Möglichkeit die passenden Ersatzteile zu erschaffen und eine schnelle Wartung zu gewährleisten.

Bitte die folgende Tabelle mit den passenden Angaben ausfüllen:

MARKE: ....

MODELL: ....

SERIE: ....

Entsorgung von Elektroaltgeräten

Dieses Elektrohaushaltsgerät ist entsprechend der EU-Richtlinie 2002/96/CE über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet. Bitte sorgen Sie dafür, dass das Gerät ordnungsgemäß entsorgt wird, damit mögliche negative Auswirkungen auf Umwelt und Gesundheit vermieden werden, die bei einer unsachgemäßen Entsorgung des Altgerätes entstehen könnten.

Das Symbol auf dem Produkt bedeutet, dass dieses Gerät nicht in den normalen Hausmüll gehört, sondern den jeweiligen kommunalen Rücknahmesystemen für Elektro- und Elektronik-Altgeräte übergeben werden muss. Die Entsorgung muss im Einklang mit den geltenden Umweltrichtlinien für die Abfallentsorgung erfolgen.

Für nähere Informationen über Entsorgung und Recycling dieses Produktes wenden Sie sich bitte an Ihre kommunalen Einrichtungen (Umweltamt) oder an die Abfallentsorgungsgesellschaft Ihrer Stadt bzw. an Ihren Händler.

Verpackungsentsorgung

Die Verkaufsverpackung trägt den Grünen Punkt. Zur Entsorgung aller Verpackungsmaterialien wie Pappe oder Folien dienen die entsprechenden regionalen Wertstoff- Sammelbehälter. Dadurch ist die Verwertung der Packstoffe sichergestellt.

INSTRUCTIONS AND ADVICE FOR THE USE, INSTALLATION AND MAINTENANCE OF MIXED AND GAS FUELLED BUILT-IN HOT PLATES

Dear Customer,

Thank you for having purchased one of our products.

We are certain that this new, modern, functional and practical appliance, built with the very highest quality materials, will meet your requirements in the best possible way. This appliance is easy to use. It is, however, important to thoroughly read the instructions in this handbook in order to obtain the best results.

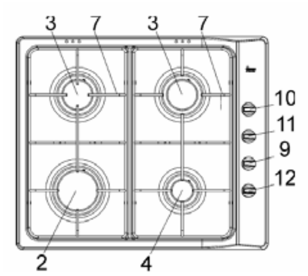
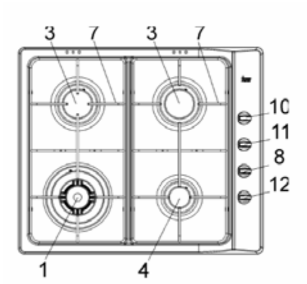
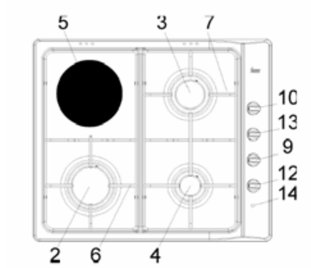
This built-in hot plate can only be installed and use in the destination countries that are marked on the appliance and on the respective packaging.

The additional languages in the Instruction Manual are meant to the foreign citizens living in the destination countries.

The manufacturer shall not be held responsible for any damages to persons or property caused by incorrect installation or use of the appliance.

The Manufacturer shall not be held responsible for any inaccuracies in this handbook due to printing or transcription errors; the designs in the figures are purely indicative. The Manufacturer also reserves the right to make any modifications to the products as may be considered necessary or useful, also in the interests of the user, without jeopardizing the main functional and safety features of the products themselves.

DESCRIPTION OF THE HOT PLATES

TIPS: PMT 60 N2 - PMT 60 V2		
SL P60 4G SL P60 4G AI SL P60 4G AI AL	**SL P60 4G TR SL P60 4G TR AI SL P60 4G TR AI AL**	**SL P60 3G 1P SL P60 3G 1P AI SL P60 3G 1P AI AL**
		

1 Ultra rapid gas burner ....di 3,35 kW

2 Rapid gas burner ....di 3,00 kW

3 Semi rapid gas burner ....di 1,75 kW

4 Auxiliary gas burner di ....1,00 kW

5 Ø 145 mm normal or rapid electric plate ....1,50 kW

6 Enamelled steel pan support 1 burner

7 Enamelled steel pan support 2 burners

8 Burner n° 1 control knob

9 Burner n° 2 control knob

10 Burner n° 3 control knob (right)

11 Burner n° 3 control knob (left)

12 Electric plate n° 4 control knob

13 Electric plate n° 5 control knob

14 Electric plate ignition warning light

Attention: this appliance has been manufactured for domestic use only and it employment by private person.

1) BURNERS

A diagram is screen-printed above each knob on the front panel. This diagram indicates to which burner the knob in question corresponds. After having opened the gas mains or gas bottle tap, light the burners as described below:

- Manual ignition

Push and turn the knob corresponding to the required burner in an anticlockwise direction until it reaches the full on position (large flame fig. 1), then place a lighted match near the burner.

- Electrical ignition

Push and turn the knob corresponding to the required burner in an anticlockwise direction until it reaches the full on position (large flame fig. 1), then depress and release the ignition button.

- Automatic electrical ignition

Push and turn the knob corresponding to the required burner in an anticlockwise direction until it reaches the full on position (large flame fig. 1), then depress the knob.

- Lighting burners equipped with flame failure device

The knobs of burners equipped with flame failure device must be turned in an anticlockwise direction until they reach the full on position (large flame fig. 1) and come to a stop. Now depress the knob in question and repeat the previously indicated operations.

Keep the knob depressed for about 10 seconds once the burner has ignited.

HOW TO USE THE BURNERS

Bear in mind the following indications in order to achieve maximum efficiency with the least possible gas consumption:

- Use adequate pans for each burner (consult the following table and fig. 2).
- When the pan comes to the boil, set the knob to the reduced rate position (small flame fig. 1).
- Always place a lid on the pans.

Burners	Power Ratings (kW)	Pan Ø in cm
Ultra rapid	3,35	24 – 26
Rapid	3,00	20 – 22
Semirapid	1,75	16 – 18
Auxiliary	1,00	10 – 14

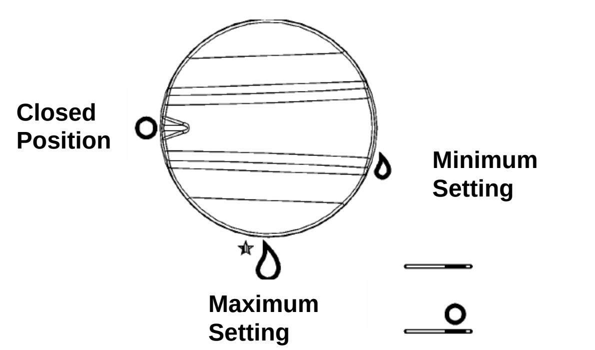


FIG. 1

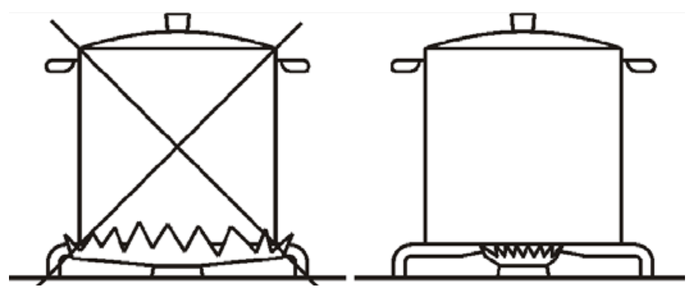


FIG. 2

USE

WARNINGS:

- **Burners with flame failure device may only be ignited when the relative knob has been set to the Full on position (large flame fig. 1).**
- **Matches can be used to ignite the burners in a blackout.**
- **Never leave the appliance unattended when the burners are being used. Make sure there are no children in the near vicinity. Particularly make sure that the pan handles are correctly positioned and keep a check on foods requiring oil and grease to cook since these products can easily catch fire.**
- **Never use aerosols near the appliance when it is operating.**
- **Utilize pots with flat bottom only.**
- **The pans placed over the burners shouldn't overlap the hob's edges, to prevent the flame from spreading and causing damages to plastic surfaces.**

Notes:

Use of a gas cooking appliance produces heat and moisture in the room in which it is installed. The room must therefore be well ventilated by keeping the natural air vents clear (fig. 3) and by activating the mechanical aeration device (suction hood or electric fan fig. 4 and fig. 5).

Intensive and lengthy use of the appliance may require additional ventilation. This can be achieved by opening a window or by increasing the power of the mechanical exhausting system if installed.

(*) AIR INLET: SEE INSTALLATION CHAPTER (PARAGRAPHS 6 AND 7)

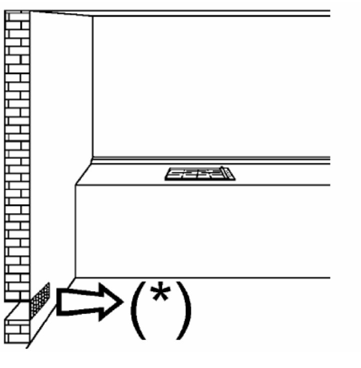


FIG. 3

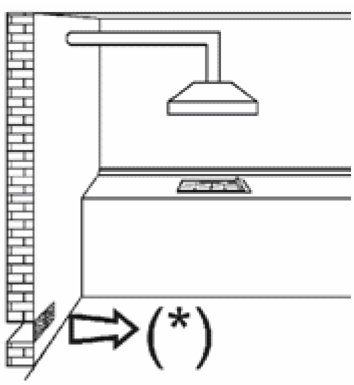


FIG. 4

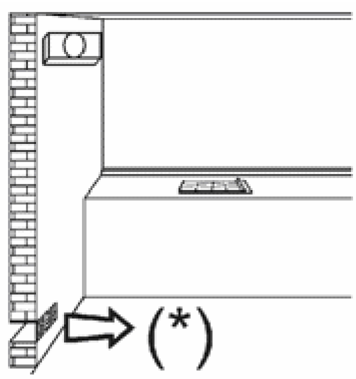


FIG. 5

2) HOW TO USE THE ELECTRIC PLATES

Mixed hot plates may be equipped with a normal or rapid electric plate. It is controlled by switches with various positions (see fig. 6) and is switched on by turning the knob to the required setting.

A diagram is screen-printed above each knob on the front panel. This diagram indicates to which electric plate the knob in question corresponds (see fig. 6). A red warning light will come on to indicate that the plate is operating.

A purely indicative regulation table for the normal electric plate is given below.

TABLE

NORMAL OR RAPID PLATE	HEAT INTENSITY	POSSIBLE COOKING PROCESSES
0	Off	
1	Weak	To dissolve butter, chocolate, etc. To heat small amounts of liquid.
2	Low	To heat larger amounts of liquid. To prepare cremes and sauces requiring long slow cooking times.
3	Slow	To thaw frozen foods and prepare stews, heat to boiling point or simmer.
4	Medium	To heat foods to boiling point. To brown delicate meats and fish.
5	Strong	For escalopes and steaks. To simmer large amounts of food.
6	High	High To bring large amounts of liquid to the boil. For frying.

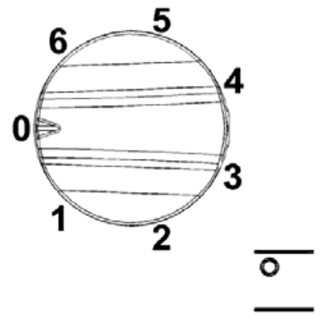


FIG. 6

USE

WARNINGS:

When the plate is switched on for the first time, or if it has remained unused for a long period, it should be dried for 30 minutes on switch position n° 1. This will eliminate any moisture that may have been absorbed by the insulating material.

To correctly use the appliance, remember:

- **To place a pan on the plate before switching this on.**
- **To always use pans with flat and very thick bottoms (see fig. 7).**
- **To never use pans that are smaller than the plate diameters.**
- **To dry the bottom of the pan before placing it on the plate.**
- **Never leave the appliance unattended when the plates are being used. Make sure that there are no children in the near vicinity. Particularly make sure that the pan handles are correctly positioned and keep a check on foods requiring oil and graze to cook since these products can easily catch fire.**
- **The plates will remain hot for a long period of time even use after use, never touch them with the hands or other objects in order to prevent burns.**
- **Immediately disconnect the appliance from the electricity main as soon as cracks are noted on the surfaces of the plates.**

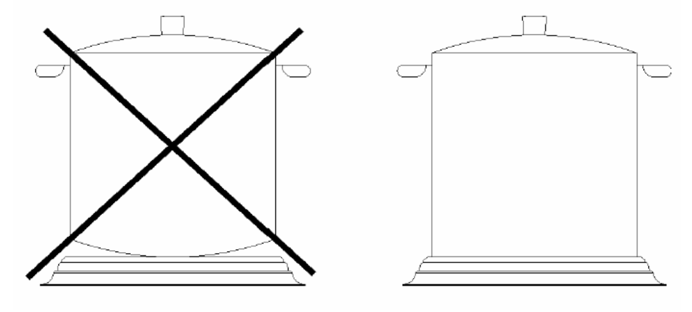


FIG. 7

CLEANING

IMPORTANT:

Always disconnect the appliance from the gas and electricity mains before carrying out any cleaning operation.

3) HOT PLATE

Periodically wash the hot plate, the enamelled stell pan support, the enamelled burner caps “A”, “B” and “C” and the burner heads “T” (see fig. 8 and 8/A) with lukewarm soapy water. Following this, all parts should be thoroughly rinsed and dried. Never wash them while they are still warm and never use abrasive powders. Do not allow vinegar, coffee, milk, salted water, lemon or tomato juice from remaining in contact with the enamelled surfaces for long periods of time.

WARNINGS:

Comply with the following instructions, before remounting the parts:

- **Check that burner head slots have not become clogged by foreign bodies.**
- **Check that enamelled burner cap “A”, “B” and “C” (fig. 8 and 8/A) have correctly positioned on the burner head. It must be steady.**
- **The exact position of the pan support is established by the rounded corners, which should be set towards the side edge of the hot plate.**
- **Do not force the taps if they are difficult open or close. Contact the technical assistance service for repairs.**
- **Correctly preserve the plate after use by treating it with special products, easily available on the market. This will keep the surface of the plate clean and bright. The operation will also prevent the formation of rust.**
- **Don’t use steam jets for the equipment cleaning.**

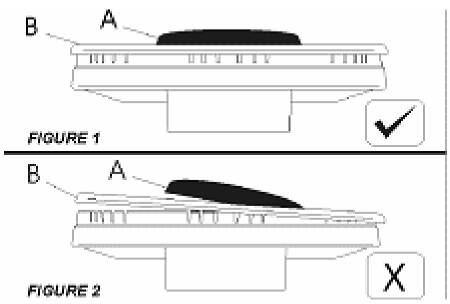


FIG. 8

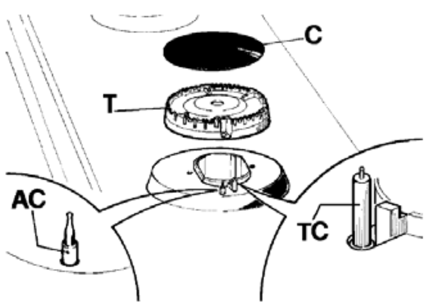


FIG. 8/A

INSTALLATION

TECHNICAL INFORMATION FOR THE INSTALLER

Installation, adjustments of controls and maintenance must only be carried out by a qualified engineer.

Incorrect installation may cause damage to persons, animals or property for which the Manufacturer shall not be considered responsible.

During the life of the system, the automatic safety or regulating devices on the appliance may only be modified by the manufacturer or by his duly authorized dealer.

4) INSTALLING THE HOT PLATE

Check that the appliance is in a good condition after having removed the outer packaging and internal wrappings from around the various loose parts. In case of doubt, do not use the appliance and contact qualified personnel.

Never leave the packaging materials (cardboard, bags, polystyrene foam, nails, etc.) within children's reach since they could become potential sources of danger.

The measurements of the opening made in the top of the modular cabinet and into which the hot plate will be installed are indicated in either fig. 9. Always comply with the measurements given for the hole into which the appliance will be recessed (see fig. 10).

The appliance belongs to class 3 and is therefore subject to all the provisions established by the provisions governing such appliances.

5) FIXING THE HOT PLATE

The hot plate has a special seal which prevents liquid from getting into the cabinet. Strictly comply with the following instructions in order to correctly apply this seal:

- Detach the seals from their backing, checking that the transparent protection still adheres to the seal itself.
- Overturn the hot plate and correctly position seal "E" (fig. 11) under the edge of the hot plate itself, so that the outer side of the seal perfectly matches the outer edge of the hot plate. The ends of the strips must fit together without overlapping.
- Evenly and securely fix the seal to the hot plate, pressing into place with the fingers and remove the strip of protective paper from the seal and set the plate into the hole made in the cabinet.
- The prospective walls (left or right) that exceed the working table in height must be at a minimum distance from the cutting as mentioned both in the columns and the scheme.
- In order to avoid accidental touch with the overheating bottom of the hob, during the working, is necessary to put a wooden insert, fixed by screws, at a minimum distance of 50 mm from the top (see fig. 9)

COMPLY WITH THE DIMENSIONS (mm)

	A	B	C	D	E
4B & 3B+1P	570	480	58,5	58,5	163,5 min.

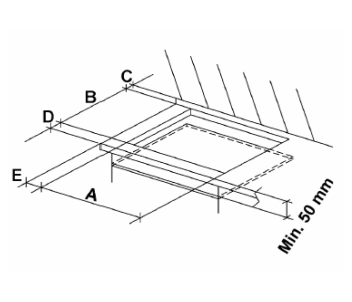


FIG. 9

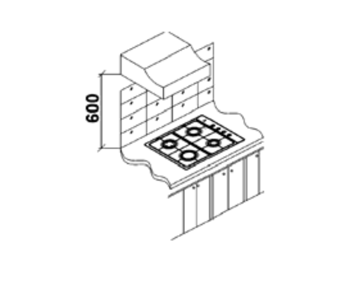


FIG. 10

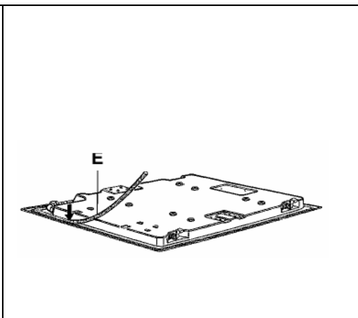


FIG. 11

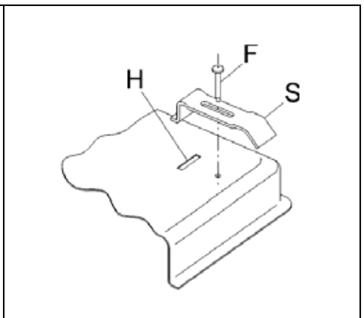


FIG. 12

IMPORTANT INSTALLATION INSTRUCTIONS

The installer should note that the appliance that side walls should be no higher than the hot plate itself. Furthermore, the rear wall, the surfaces surrounding and adjacent to the appliance must be able to withstand an over temperature of 75 K.

The adhesive used to stick the plastic laminate to the cabinet must be able to withstand a temperature of not less than 150 °C otherwise the laminate could come unstuck. The appliance must be installed in compliance with BS 6172 1990, BS 5440 part. 2 1989 and BS 6891 1988. This appliance is not connected to a device able to dispose of the combustion fumes. It must therefore be connected in compliance with the above mentioned installation standards.

Particular care should be paid to the following provisions governing ventilation and aeration.

6) ROOM VENTILATION

To ensure correct operation of the appliance, it is important to ensure that the room where the hot plate is installed has sufficient ventilation, as set out in BS 5440 part 2. 1989.

Natural air flow must enter directly through permanent openings in the walls of the room in question. These must open towards the outside and possess a minimum section of 100 cm^2 see fig. 3). It must be impossible to obstruct these openings. Indirect ventilation with air drawn from adjacent rooms is permitted in strict compliance with the provisions in force.

7) LOCATION AND AERATION

Gas cooking appliances must always dispose of their combustion fumes through hoods. These must be connected to flues, chimneys or straight outside (see fig. 4). If it is not possible to install a hood, an electric fan can be installed on a window or on a wall facing outside (see fig. 5). This must be activated at the same time as the appliance, so long as the specifications in the provisions in force are strictly complied with.

8) GAS CONNECTION

Before connecting the appliance, check that the values on the data label affixed to the underside of the hot plate correspond to those of the gas mains in the home.

A label on the appliance indicates the regulating conditions: type of gas and working pressure.

WARNING:

A gas hot plate can only be connected by a CORGI Registered engineer.

Installations should be carried out in accordance with BS 6891 1988 and must comply with the Gas Safety Regulations.

All hot plate installations must include an isolation tap.

GAS PRESSURE TEST

Some hot plates models have a test point fitted under the control panel, to conduct a gas pressure test proceed as follows:

- Turn off the gas supply.
- Remove screw in the pressure test point, place test gauge connecting tube on test point.
- Fit a burner ring and cap onto burner assembly, replace control knob onto corresponding control tap for the burner.
- Turn on gas and ascertain working pressure.

After test, turn off control tap, turn off gas supply, disconnect test gauge connecting tube. Replace the test point screw, turn gas back on and test for soundness. Reassemble the hotplate.

IMPORTANT:

The appliance complies with the provisions of the following EEC Directives: 90/396 + 93/68 regarding gas safety.

9) ELECTRICAL CONNECTION

The electrical connections of the appliance must be carried out in compliance with the provisions and standards in force.

Before connecting the appliance, check that:
- The electrical capacity of the mains supply and current sockets suit the maximum power rating of the appliance (consult the data label applied to the underside of the hot plate);
- The socket or system has an efficient earth connection in compliance with the provisions and standards in force. The manufacturer declines all responsibility for failing to comply with these provisions.

When the appliance is connected to the electricity main by a socket:
- Fit a standard plug suited to the load indicated on the data label to the cable. Fit the wires following figure n.13, taking care of respecting the following correspondences:
  Letter L (live) = brown wire;
  Letter N (neutral) = blue wire;
  Earth symbol ⏚ = green - yellow wire.
- The power supply cable must be positioned so that no part of it is able to reach an over temperature of 75 K.
- Never use reductions, adapters of shunts for connection since these could create false contacts and lead to dangerous overheating.

When the appliance is connected straight to the electricity main:
- Install an omni polar circuit-breaker between the appliance and the electricity main. This circuit breaker should be sized according to the load rating of the appliance and possess a minimum 3 mm gap between its contacts.
- Remember that the earth wire must not be interrupted by the circuit-breaker.
- Alternatively, the electrical connection may also be protected by a high sensitivity differential circuit- breaker.

You are strongly advised to fix the relative yellow green earth wire to an efficient earthling system.

WARNINGS:

The installer should bear in mind that the mixed appliance is the Y. The rear wall, adjacent and surrounding surfaces must therefore be able to withstand an over temperature of 75 K.

All our appliances are designed and manufactured in compliance with European standards EN 60 335-1 and EN 60 335-2-6 plus the relative amendments.

The appliance complies with the provisions of the following EEC Directives:
- **89/336 + 92/31 + 93/68 regarding to electromagnetic compatibility.**
- **73/23 + 93/68 regarding electrical safety.**

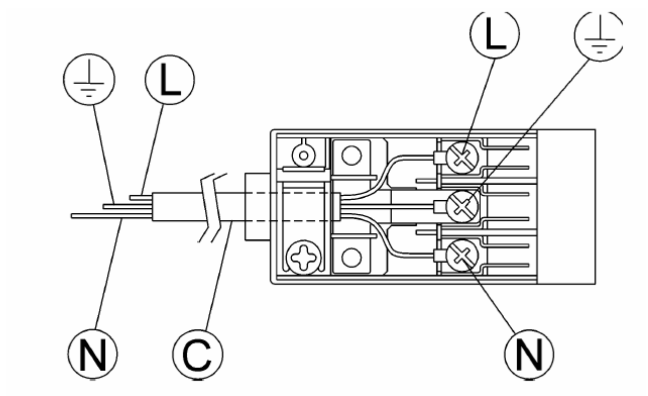


FIG. 13

Always disconnect the appliance from the electricity main before making any adjustments. All seals must be replaced by the technician at the end of any adjustments or regulations.

Our burners do not require primary air adjustment.

10) TAPS

“Reduced rate” adjustment

- Switch on the burner and turn the relative knob to the “Reduced rate” position (small flame fig.1).
- Remove knob “M” (fig. 14) of the tap, which is simply pressed on to its rod.
- Insert a small screwdriver “D” into hole “C” (fig. 14) and turn the throttle screw to the right or left until the burner flame has been adequately regulated to the “Reduced rate” position.
- Check that the flame does not go out when the knob is sharply switched from the “Full on” to the “Reduced rate” position.

It is understood that only burners operating with G20 gas should be subjected to the above mentioned adjustments. The screw must be fully locked when the burners operate with G30 or G31 (turn clockwise).

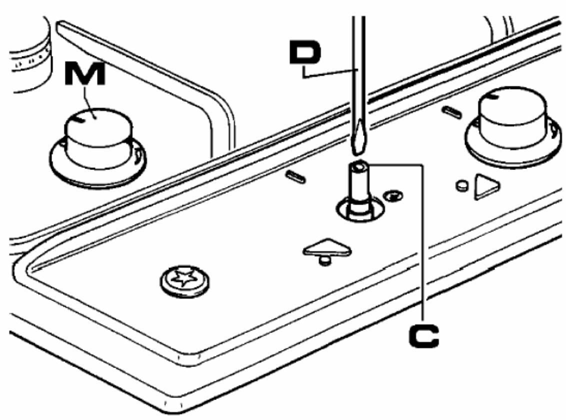


FIG. 14

CONVERSIONS

11) REPLACING THE INJECTORS

The burners can be adapted to different types of gas by mounting injectors suited to the type of gas in question. To do this, first remove the burner tops using a wrench “B”. Now unscrew injector “A” (see fig. 15) and fit an injector corresponding to the utilized type of gas in its place.

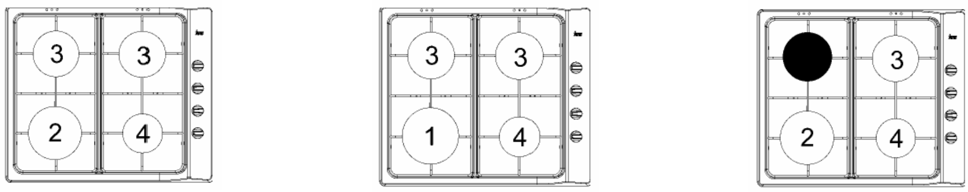
It is advisable to strongly tighten the injector in place.

After the injectors have been replaced, the burners must be regulated as explained in paragraph 10. The technician must reset any seals on the regulating or pre-regulating devices, apply the new label corresponding to the new gas adjustment made in the appliance and remove the old label. The new label is supplied in the envelope containing the new injectors.

The envelope with the injectors and the labels can be included in the kit, or at disposal to the authorized customer Service Centre.

For the sake of convenience, the nominal rate table also lists the heat inputs of the burners, the diameter of the injectors and the working pressures of the various types of gas.

BURNER ARRANGEMENT ON THE HOT PLATE



TABLE

BURNERS		GAS	NORMAL PRESSURE	NORMAL RATE		INJECTOR DIAMETER	NOMINAL HEAT INPUT (kW)		BY PASS
Nº	DESCRIPTION		mbar	g/h	l/h	1/100mm	MIN.	MAX.	1/100 mm
1	**ULTRA RAPID**	G 30 – BUTANE	28 – 30	244		93	1,40	3,35	62
		G31 – PROPANE	37	239		93	1,40	3,35	62
		G 20 – NATURAL	20		314	124 Y	1,40	3,35	62
2	RAPID	G 30 – BUTANE	28 – 30	218		88	0,75	3,00	41
		G31 – PROPANE	37	214		88	0,75	3,00	41
		G 20 – NATURAL	20		286	115 Y	0,75	3,00	41
3	**SEMIRAPID**	G 30 – BUTANE	28 – 30	127		68	0,50	1,75	32
		G31 – PROPANE	37	125		68	0,50	1,75	32
		G 20 – NATURAL	20		167	98 Z	0,50	1,75	32
4	**AUXILIARY**	G 30 – BUTANE	28 – 30	73		50	0,40	1,00	30
		G31 – PROPANE	37	71		50	0,40	1,00	30
		G 20 – NATURAL	20		95	72 X	0,40	1,00	30

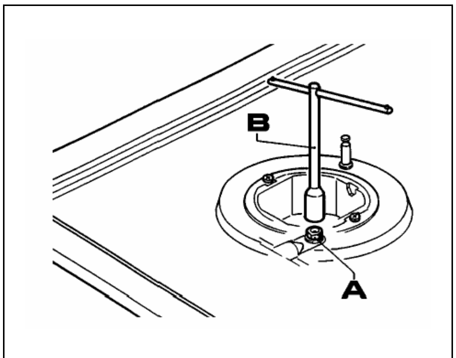


FIG. 15

Always disconnect the appliance from the electricity and gas mains before proceeding with any servicing operation.

12) REPLACING HOT PLATE PARTS

To replace the components fit inside the hob, take off the knobs, all the movable parts of the hobs (trivets, burners and caps) and the screws "V" on the burners (see fig. 16).

After having carried out the above listed operations, the replacement of the electrical components and the taps is possible.

REMARKS: before replace the taps on the hob without flame failure device; take off the micro switches fit on the taps.

It is advisable to change seal “D” whenever a tap is replaced to ensure a perfect tightness.

Greasing the taps (see fig. 17 - 18)

If a tap becomes stiff to operate, it must be immediately greased in compliance with the following instructions:

- Remove the tap.
- Clean the cone and its housing using a cloth soaked in solvent.
- Lightly spread the cone with the relevant grease.
- Fit the cone back in place, operate it several times and then remove it again. Eliminate any excess grease and check that the gas ducts have not become clogged.
- Fit all parts back in place, complying with the demounting order in reverse.
- The tight closure test must be done using a foamy liquid.

To facilitate the servicing technician’s task, here is a chart with the types and sections of the powering cables and the ratings of the electrical components.

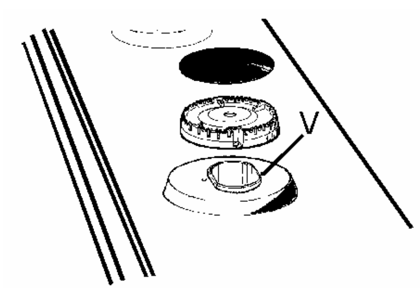


FIG. 16

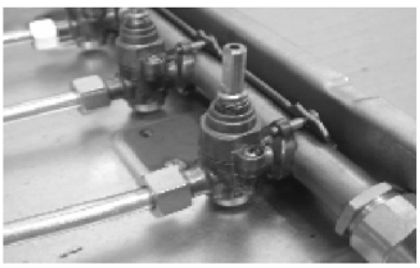


FIG. 17

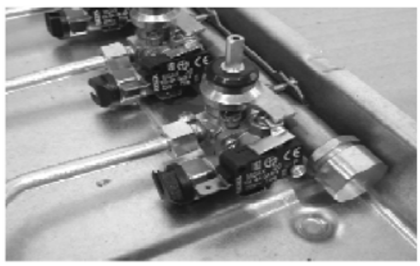


FIG. 18

SERVICING

CABLE TYPES AND SECTIONS

TYPE OF HOT PLATE	TYPE OF CABLE	SINGLE-PHASE POWER SUPPLY
Gas hot plate	H05 RR-F	Section 3 x 0,75 mm^2
Mixed hot plate with 1 electrical plate (1,50 kW)	H05 RR-F	Section 3 x 1 mm^2

ATTENTION!!!

If the power supply cable is replaced, the installer should leave the ground wire longer than the phase conductors (fig. 19) and comply with the recommendations given in paragraph 9.

POWER RATINGS OF THE ELECTRICAL COMPONENTS

TYPE	DIAMETER (mm)	POWER RATING (kW)
Rapid plate with 7 positions	145	1,50

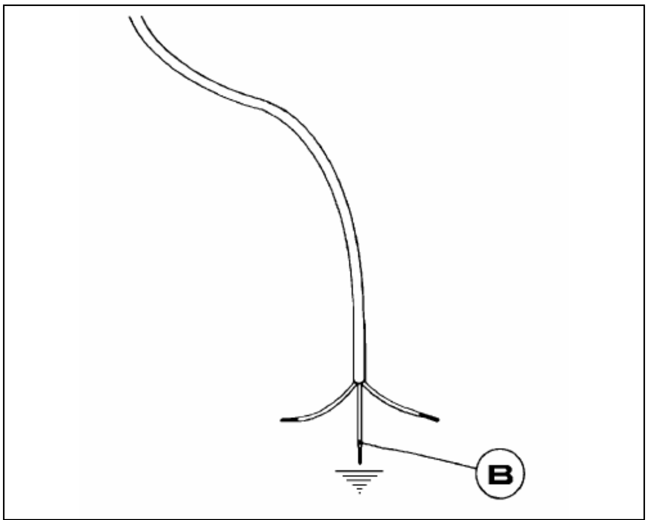


FIG: 19

TECHNICAL DATA ON THE DATA LABEL

4 BURNERS

CATEGORY = II_{2H3+}

G 30 - BUTANE = 28 - 30 mbar
G 31 - PROPANE = 37 mbar
G 20 - NATURAL = 20 mbar

∑ Qn Nat. Gas Rate = 7,50 kW
∑ Qn LPG Gas Rate = 545 g/h

VOLTAGE = 230-240 V ~
FREQUENCY = 50/60 Hz
TOTAL ELEC. POWER = 0,5 W

4 BURNERS (WITH UR)

CATEGORY = II_{2H3+}

G 30 - BUTANE = 28 - 30 mbar
G 31 - PROPANE = 37 mbar
G 20 - NATURAL = 20 mbar

∑ Qn Nat. Gas Rate = 7,85 kW
∑ Qn LPG Gas Rate = 571 g/h

VOLTAGE = 230-240 V ~
FREQUENCY = 50/60 Hz
TOTAL ELEC. POWER = 0,5 W

3 BURNERS +
1 RAPID ELECTRIC PLATE

CATEGORY = II_{2H3+}

G 30 - BUTANE = 28 - 30 mbar
G 31 - PROPANE = 37 mbar
G 20 - NATURAL = 20 mbar

∑Qn Nat. Gas Rate = 5,75 kW
∑Qn LPG Gas Rate = 418 g/h

VOLTAGE = 230-240 V ~
FREQUENCY = 50/60 Hz
TOTAL ELEC. POWER = 1,50 kW

TECHNICAL DATA FOR THE APPLIANCE GAS REGULATION

TECHNICAL ASSISTANCE AND SPARE PARTS

Before leaving the factory, this appliance will have been tested and regulated by expert and specialized personnel in order to guarantee the best performances.

Any repairs or adjustments which may be subsequently required may only be carried out by qualified personnel with the utmost care and attention.

For this reason, always contact your Dealer or our nearest After Sales Service Centre whenever repairs or adjustments are required, specifying the type of fault and the model of the appliance in your possession.

Please also note that genuine spare parts are only available from our After Sales Service Centers and authorized retail outlets.

The above data are printed on the data label put on the inferior part of the appliance and on the packing label.

The above information give to the technical assistant the possibility to get fit spare parts and a heaven sent intervention. We suggest to fill the table below.

MARK: ....

MODEL: ....

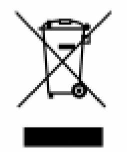
SERIES: ....

Disposal of old electrical appliances

The European Directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE), requires that old household electrical appliances must not be disposed of in the normal unsorted municipal waste stream. Old appliances must be collected separately in order to optimise the recovery and recycling of the materials they contain and reduce the impact on human health and the environment.

The crossed out "wheeled bin" symbol on the product reminds you of your obligation, that when you dispose of the appliance it must be separately collected.

Consumers should contact their local authority or retailer for information concerning the correct disposal of their old appliance. Before you dispose of your appliance, remove the power cable, cut it and dispose of it.



Eliminating the packaging

The packaging carries the Green Dot. Use the right bins when discarding all of the packaging materials, such as the cardboard, styrene and plastic films. This will ensure that the packaging materials are recycled.

INSTRUCTIONS ET CONSEILS POUR UTILISER, INSTALLER E ENTRETENIR LES PLAQUES CUISINÉ À GAZ ET MIXTES

Cher Client,

Vous venez d'acquérir un de nos produits; nous vous en remercions.

Nous sommes sûrs que votre nouvel appareil, moderne, fonctionnel et pratique, construit avec du matériel de première qualité, ira vous satisfaire a merveille.

Cette plaque de cuisson ne peut être installée et utilisée que dans les pays de destin indiqués sur l'appareil et respectif emballage.

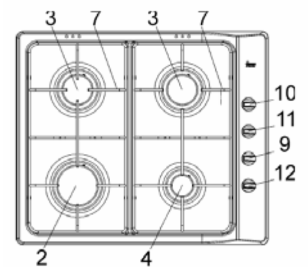
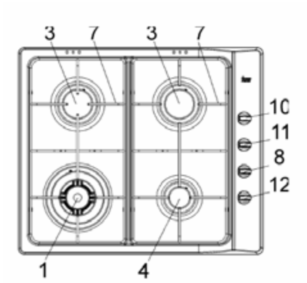
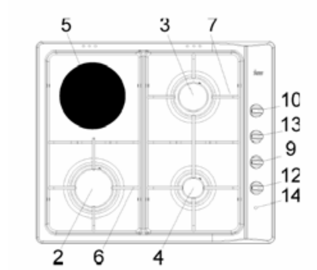
Les idiomes additionnels du livre d'instructions sont destinés aux citoyens étrangers qui résident dans les pays de destin.

Le fabriquant ne peut être considérer responsable au cas de pannes (sur objets ou personnes) provoqués par une installation incorrecte ou mauvais entretien sur l'appareil.

Le fabriquant ne se responsabilise pas en cas de possibles inexactitudes, imputables a erreurs d'impression ou transcription, qui puissent être dans cette notice. La représentation graphique des figures dans la notice est simplement indicative.

Le fabriquant se réserve le droit d'effectuer dans ses propres produits les changements nécessaires pour l'utilisateur, sans, bien sur, léser aucune partie et sans léser les caractéristiques essentielles de fonctionnent et sécurité.

DESCRIPTION DES TABLES DE CUISSON

MODÈLES: PMT 60 N2 - PMT 60 V2		
SL P60 4G SL P60 4G AI SL P60 4G AI AL	**SL P60 4G TR SL P60 4G TR AI SL P60 4G TR AI AL**	**SL P60 3G 1P SL P60 3G 1P AI SL P60 3G 1P AI AL**
		

1 Brûleur ultra-rapide ....de 3,35 kW

2 Brûleur rapide ....de 3,00 kW

3 Brûleur semi-rapide ....de 1,75 kW

4 Brûleur auxiliaire ....de 1,00 kW

5 Disque électrique rapide Ø 145 mm ....de 1,50 kW

6 Grille en acier émaillé à 1 feu

7 Grille en acier émaillé 2 feux

8 Bouton de commande du brûleur nº 1

9 Bouton de commande du brûleur nº 2

10 Bouton de commande du brûleur nº 3 (droite)

11 Bouton de commande du brûleur nº 3 (gauche)

12 Bouton de commande du brûleur nº 4

13 Bouton de commande du disque électrique nº 5

14 Pilote indicateur d’allumage du disque électrique

Attention: Cet appareil à été conçu pour l’emploi domestique, dans habitat domestiques et de part de sujets privés.

UTILISATION

1) BRULEURS

Sur le bandeau de commande on a réalisé en sérigraphie, sous chaque brûleur, un schéma indiquant à quel brûleur correspond le bouton. Après avoir ouvert le robinet du gaz ou de la bouteille de gaz, allumer les brûleurs en suivant la description ci-après:

- Allumage manuel

Enfoncer et tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre le bouton correspondant au brûleur à utiliser, l'amener sur la position Maximum (grande flamme fig. 1) et approcher une allumette du brûleur.

- Allumage électrique

Enfoncer et tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre le bouton correspondant au brûleur à utiliser, l'amener sur la position Maximum (grande flamme fig. 1) puis enfoncer et relâcher le bouton d'allumage.

- Allumage électrique automatique

Enfoncer et tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre le bouton correspondant au brûleur à utiliser, l'amener sur la position Maximum (grande flamme fig.1) puis enfoncer le bouton à fond.

- Allumage des brûleurs dotés d'un thermocouple de sécurité

Avec les brûleurs dotés d'un thermocouple de sécurité, il faut tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre le bouton correspondant au brûleur à utiliser, l'amener sur la position Maximum (grande flamme fig. 1) jusqu'à entendre un léger déclic puis enfoncer le bouton et répéter les opérations indiquées précédemment. Lorsque l'allumage a eu lieu, maintenir le bouton enfoncé pendant 10 secondes environ.

Pour obtenir le rendement maximal avec une consommation minimale de gaz, il est utile de rappeler les points suivants:

- Utiliser pour chaque brûleur des casseroles adéquates (voir le tableau suivant et la fig. 2).
- Lorsque l'ébullition a été atteinte, amener le bouton sur la position Minimum (petite flamme fig.1).
- Toujours utiliser des casseroles avec un couvercle.
- Utiliser seulement casseroles avec un fond plat.

Brûleurs	*Puissances (kW)*	*Ø Casseroles (cm)*
Ultra-rapide	3,35	24 – 26
Rapide	3,00	20 – 22
Semi-rapide	1,75	16 – 18
Auxiliaire	1,00	10 – 14

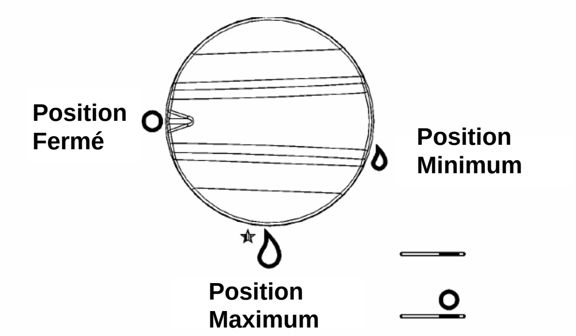


FIG. 1

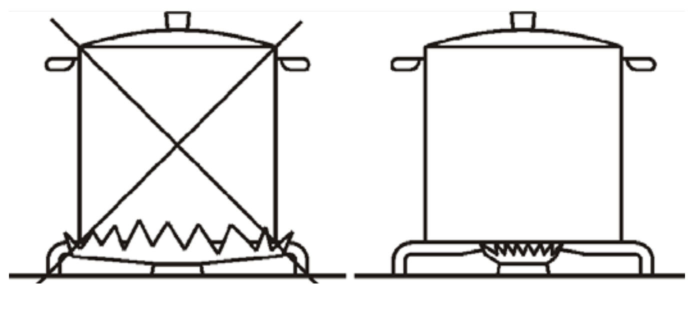


FIG. 2

UTILISATION

AVERTISSEMENTS:

- **On ne peut procéder à l'allumage des brûleurs dotés d'un thermocouple de sécurité que lorsque le bouton est sur la position Maximum (grande flamme fig. 1).**
- **En cas de coupure de courant, on peut allumer les brûleurs avec des allumettes.**
- **Durant l'utilisation des brûleurs, ne pas laisser l'appareil sans surveillance et en éloigner les enfants. S'assurer en particulier que les poignées des casseroles sont correctement positionnées et surveiller la cuisson des aliments qui requièrent des huiles et des graisses car elles sont facilement inflammables.**
- **Ne pas utiliser de spray à proximité de l'appareil lorsqu'il est en fonction.**
- **Si la table de cuisson est dotée d'un couvercle, avant de le soulever, éliminer tous les résidus d'aliments qui ont débordé sur la surface. Si l'appareil est doté d'un couvercle en verre, ce dernier peut éclater lorsqu'il est chauffé. Eteindre et laisser refroidir tous les brûleurs avant de refermer le couvercle.**
- **Les récipients placés sur les brûleurs ne doivent pas dépasser les limites de la table, pour que l'éparpillement de la flamme, provoqué par eux, ne parte pas atteinte aux surfaces plastiques.**

Remarques:

L'utilisation d'un appareil de cuisson au gaz produit de la chaleur et de l'humidité dans la pièce où il est installé. Il est donc nécessaire d'assurer une bonne aération de la pièce en veillant à ne pas obstruer les ouvertures pour la ventilation naturelle (fig. 3) et en mettant en marche le dispositif mécanique d'aération (hotte aspirante ou électro-ventilateur fig. 4 et fig. 5).

En cas d'utilisation intensive ou prolongée de l'appareil, une aération supplémentaire peut s'avérer nécessaire, comme par exemple l'ouverture d'une fenêtre, ou bien une aération plus efficace en augmentant la puissance de l'aspiration mécanique si elle est prévue.

(*) ENTREE D'AIR: VOIR CHAPITRE INSTALLATION (PARAGRAPHES 6 ET 7)

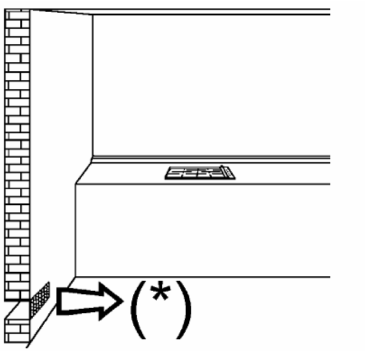


FIG. 3

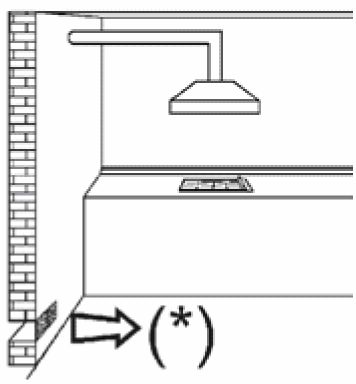


FIG. 4

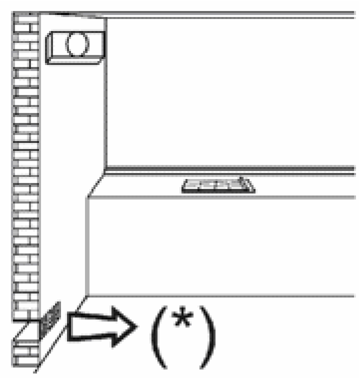


FIG. 5

2) COMMENT EMPLOYER LE DISQUE ÉLECTRIQUE

Les plaques mixtes sont équipées d'un disque électrique normal ou rapide. Celle-ci est commandée par un commutateur de 7 positions (voir fig.6) et pour actionner il faut tourner le bouton jusqu'à la position désirée.

Sur le tableau de bord, à côté bouton, se trouve un schéma en sérigraphie ou est indiqué la position du disque électrique (voir fig.6).

Un pilote rouge indique que le disque est branché.

Seulement comme indication, consultez le tableau d'utilisation du disque.

TABLAU

DISQUE NORMAL OU RAPIDE	INTENSITÉ DE LA CHALEUR	CUISSONS POSSIBLES
0	Débranché	
1	Faible	Pour fondre du beurre, chocolat, etc.… Pour chauffer de petites quantités de liquides.
2	Doux	Pour chauffer des quantités plus grandes de liquides; pour préparer des crèmes et sauces de longues cuissons.
3	Lent	Pour décongeler des aliments congelés et pour confectionner des plats préparés, pour cuisson en température d'ébullition.
4	Moyen	Pour cuir les aliments en ébullition, pour barbecue de viandes délicates et poissons.
5	Fort	Pour cuir des côtelettes et steaks, pour préparer de grands plats cuisiner.
6	Très fort	Pour un état d'ébullition de grandes quantités de liquides et pour frire, rôtir.

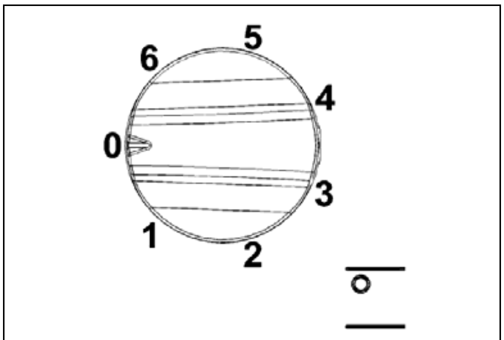


FIG. 6

UTILISATION

REMARQUE:

Quand vous branchez le disque pour la premières fois ou si est reste inactif pour quelque temps, il faut le sécher afin d'éliminer toute éventuelle humidité absorber par la couche isolante. Ensuite laissez-le fonctionner pendant 30 minutes sur la position nº. 1do commutateur.

Pour obtenir un rendement élevé, observer les conditions ci-dessous:

- **Jamais utiliser le disque sans aucun récipient.**
- **Ne pas utiliser des récipients dont le diamètre soit plus petit que le disque. (voir fig. 7).**
- **Sécher le fond des récipients avant de les mettre sur les disques.**
- **Utiliser des récipients avec le fond tout à fait plan, puisque si le contact entre le disque et le récipient est grand, la transmission de la chaleur sera encore plus grande.**
- **Pendant l'utilisation de bruleurs, certifiez-vous que les câbles des récipients sont colloqués correctement. Maintenir les enfants loin de l'appareil. Pendant le cuisson des aliments avec de l'huile ou de la graisse, facilement inflammables, l'utilisateur ne doit pas s'éloigner de l'appareil.**
- **Même après être débranchés, les disques continuent chauds pour une longue période de temps; ne vous y appuyez pas avec d'autres objets afin d'éviter des brûlures.**
- **Si vous identifier une fissure sur la superficie des disques, débranchez immédiatement l'appareil du courant électrique.**

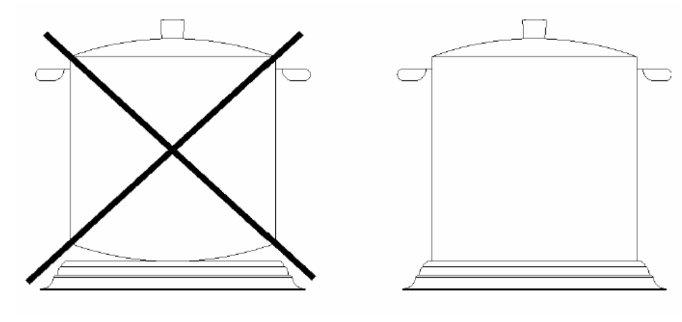


FIG. 7

NETTOYAGE

ATTENTION:

Avant toute opération de nettoyage, débrancher l'appareil et couper le gaz.

3) PLAN DE TRAVAIL

Si on veut conserver la brillance de la table, il est très important de la laver après chaque utilisation à l'eau savonneuse tiède puis de la rincer et de la sécher. Laver de la même manière les grilles émaillées, les couvercles émaillés "C" des répartiteurs de flamme et les injecteurs "T" (voir fig. 8/A).

Le nettoyage doit être effectué lorsque la table et les composants ne sont pas chauds et on ne doit pas utiliser d'éponges abrasives ni de produits abrasifs en poudre ni de sprays corrosifs. Eviter que le vinaigre, le café, le lait, l'eau salée, le jus de citron ou de tomate ne restent trop longtemps au contact des surfaces.

AVERTISSEMENTS:

Lors du remontage des composants, il est conseillé de s'en tenir aux recommandations suivantes:

- **Vérifier que les trous de sortie de gaz des répartiteurs de flamme "T" (fig. 6) ne sont pas bouchés par des corps étrangers.**
- **S'assurer que le couvercle émaillé du répartiteur de flamme "C" (fig. 6) est correctement positionné sur le répartiteur de flamme, c'est à dire qu'il est dans une position parfaitement stable.**
- **La position exacte de la grille est définie par des coins arrondis qu'il faut positionner vers le bord latéral de la table.**
- **Si l'ouverture ou la fermeture d'un robinet devait s'avérer difficile, ne pas forcer, mais demander l'intervention urgente du Service d'Assistance Technique.**
- **Après utilisation, pour une bonne conservation, chaque plaque devra être traitée avec les produits spéciaux pour plaques électriques vendus dans le commerce pour que la surface soit toujours propre et brillante. Cette opération nécessaire protège contre une oxydation éventuelle (rouille).**
- **Ne nettoyez pas le plan avec de jets de vapeur.**

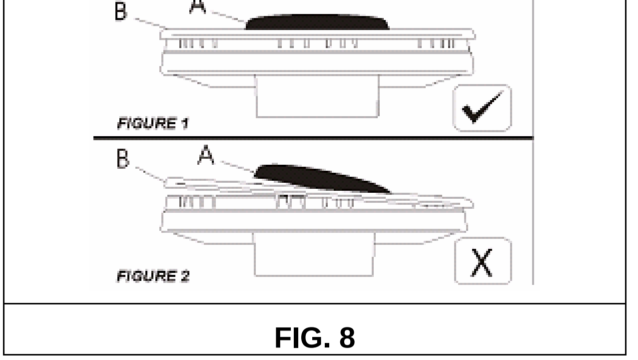


FIG. 8

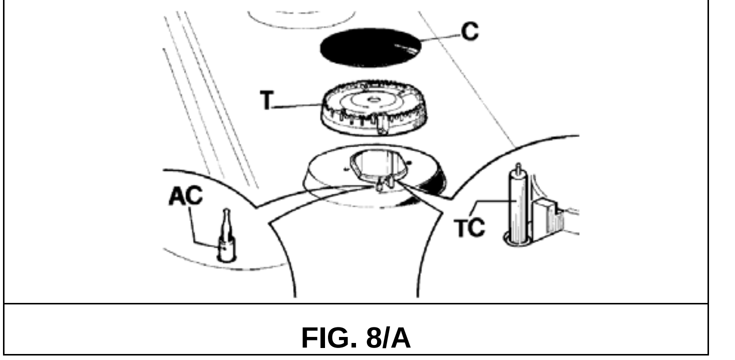


FIG. 8/A

INSTALLATION

INFORMATIONS TECHNIQUES A L'ATTENTION DES INSTALLATEURS

L'installation, tous les réglages, les transformations et les entretiens mentionnés dans ce chapitre doivent être effectués exclusivement par du personnel qualifié.

Une mauvaise installation peut provoquer des accidents de personnes et d'animaux ainsi que des dégâts matériels qui ne sont pas imputables au constructeur.

Les dispositifs de sécurité ou de réglage automatique des appareils pour la durée de vie de l'installation pourront être modifiés uniquement par le constructeur ou par le fournisseur dûment autorisé.

4) MISE EN PLACE DE LA TABLE DE CUISSON

Après avoir enlevé l'emballage externe et interne des différentes pièces mobiles, s'assurer que la table est intact. En cas de doute, ne pas utiliser l'appareil et s'adresser à du personnel qualifié.

Les éléments de l'emballage (carton, sachets, polystyrène expansé, clous…) ne doivent pas être laissés à la portée des enfants car ils représentent des sources potentielles de danger.

On doit pratiquer, sur le plan du meuble à éléments, une ouverture pour l'encastrement ayant les dimensions exprimées en millimètres indiquées dans le fig. 9, en veillant à respecter les distances critiques entre la table, les parois latérales, postérieure et supérieure (voir fig. 7 et 8).

L'appareil doit figurer en classe 3 et il est donc soumis à toutes les prescriptions prévues par les normes correspondantes.

5) FIXATION DE LA TABLE DE CUISSON

La table est équipée d'une garniture spéciale pour éviter toute infiltration de liquide dans le meuble. Pour appliquer correctement cette garniture, prière de s'en tenir scrupuleusement à ce qui est spécifié ci-après:

- Détacher les bandes de la garniture de leur support en veillant à ce que la protection transparente reste fixée à la garniture.
- Renverser la table de cuisson et positionner correctement la garniture "E" (fig. 9) sous le bord de la table, de manière à ce que le côté externe de garniture coïncide parfaitement avec le bord périmétral externe de la table. Les extrémités des bandes doivent coïncider sans se chevaucher.
- Faire adhérer la garniture à la table de cuisson, de manière uniforme et sûre, en la pressant avec les doigts, puis retirer la bande de protection en papier de la garniture et positionner la table dans le trou pratiqué sur le plan de travail.
- La bloquer au moyen des brides "S", en ayant soin d'enfiler la partie saillante dans la fente "H" réalisée sur le fond et en serrant la vis "F" jusqu'à ce que la bride "S" ne bloque plus la table de cuisson sur le plan de travail (voir fig. 10).
- Le cloison éventuel (droite ou gauche) que dépasse en hauteur le plan de travail devra être à une distance minima de trou, comme mentionné dans le paragraphe et dans le tableau.

DIMENSIONS A RESPECTER (en mm)

	A	B	C	D	E
4Q & 3Q+1P	570	480	58,5	58,5	163,5 min.

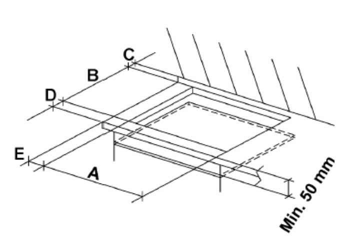


FIG. 9

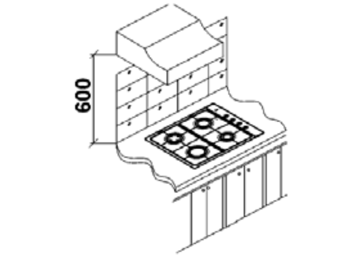


FIG. 10

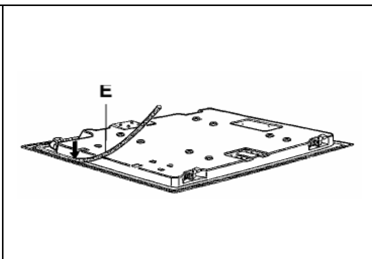


FIG. 11

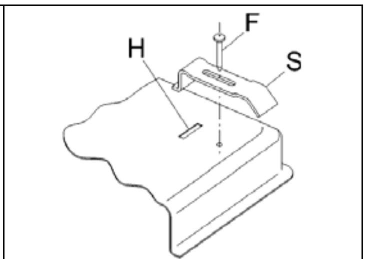


FIG. 12

INSTALLATION

PRESCRIPTIONS IMPORTANTES POUR L'INSTALLATION

Information pour l'installateur : les parois latérales éventuelles ne doivent pas dépasser en hauteur la table de cuisson. En outre, la paroi postérieure ainsi que les surfaces adjacentes et environnantes doivent résister à une surchauffe de 75 K.

Le produit collant qui unit le laminé plastique au meuble doit résister à des températures supérieures à 150 °C pour éviter le décollement du revêtement.

L'installation de l'appareil doit être conforme aux normes en vigueur.

Cet appareil n'est pas raccordé à un dispositif d'évacuation des produits de la combustion. Il doit donc être raccordé conformément aux règles d'installation mentionnées ci-dessus. Il faudra prêter une attention particulière aux dispositions applicables en matière de ventilation et d'aération.

6) VENTILATION DES PIECES

Il est indispensable que la pièce où l'appareil est installé soit ventilée en permanence pour garantir un fonctionnement correct de ce dernier. La quantité d'air nécessaire est celle requise par une combustion de gaz normale et une ventilation de la pièce dont le volume ne pourra pas être inférieur à 20 m^3. L'afflux naturel d'air doit se faire par voie directe à travers des ouvertures permanentes pratiquées dans les murs extérieurs de la pièce ayant une surface minimum de 100 cm^2 (Voir fig. 3). Ces ouvertures doivent être réalisées de manière à ce qu'on ne puisse pas les obstruer.

On autorise également la ventilation indirecte par prélèvement d'air dans les pièces contiguës, en respectant strictement les prescriptions des normes en vigueur.

7) EMPLACEMENT ET AERATION

Les appareils de cuisson au gaz doivent toujours comporter une évacuation des produits de la combustion au moyen de hottes raccordées à des cheminées, à des conduits de fumée ou donnant directement sur l'extérieur (voir fig. 4). Au cas où il serait impossible d'installer une hotte, on tolère l'utilisation d'un ventilateur installé sur la fenêtre ou sur le mur extérieur, qu'il faudra mettre en fonction simultanément à l'appareil (voir fig. 5), à condition que les dispositions concernant la ventilation énumérées dans les normes en vigueur soient strictement respectées.

8) RACCORDEMENT AU GAZ

Avant de raccorder l'appareil, s'assurer que les données figurant sur l'étiquette signalétique appliquée sur la partie inférieure du caisson sont compatibles avec celles du réseau de distribution du gaz. Une étiquette imprimée de ce livret ainsi qu'une étiquette appliquée sur la partie inférieure du caisson indiquent les conditions de réglage de l'appareil : type de gaz et pression d'exercice. Quand le gaz est distribué par une canalisation, l'appareil doit être raccordé à l'installation d'arrivée du gaz selon la norme:

- Soit au moyen d'un tuyau métallique rigide en acier, dont les jonctions doivent être réalisées au moyen de raccords filetés conformément à la norme en vigueur.
- Soit au moyen d'un tuyau de cuivre, dont les jonctions doivent être réalisées au moyen de raccords à garniture mécanique.
- Soit au moyen d'un tuyau flexible en acier inoxydable à paroi continue, avec une extension maximale de 2 mètres et des garnitures d'étanchéité conforme aux normes.

Lorsque le gaz est directement distribué à partir d'une bouteille, l'appareil, alimenté par un régulateur de pression, doit être raccordé:

- Soit au moyen d'un tuyau de cuivre, dont les jonctions doivent être réalisées au moyen de raccords à garniture mécanique.
- Soit au moyen d'un tuyau flexible en acier inoxydable à paroi continue, avec une extension maximale de 2 mètres et des garnitures d'étanchéité conforme aux normes. Il est conseillé d'appliquer sur le tuyau flexible l'adaptateur spécial, couramment vendu dans le commerce, pour faciliter le raccordement à l'embout du régulateur de pression monté sur la bouteille.
- Soit par tube souple en caoutchouc d'une longueur allant de 400 à 1500 mm, fixé solidement à l'embout par un collier de sécurité.

À l'extrémité de raccordement, vérifiez le gasproof en utilisant une solution de savon, jamais une flamme.

AVERTISSEMENTS:

- **Le raccord d'entrée du gaz de l'appareil est fileté 1/2" gaz cylindrique mâle conformément aux normes ISO 228-1.**
- **Le tuyau flexible ou le tube souple doit être installé de manière à ne pas être en contact avec des parties mobiles du module encastrable (par** exemple des tiroirs) et ne doit pas traverser des casiers pouvant être remplis.

L'appareil est conforme aux prescriptions des Directives Européennes suivantes: CEE 90/396 + 93/68 concernantes a la sécurité gaz.

On signale à l'installateur que l'appareil est du type Y. En outre, les parois et les surfaces adjacentes et environnantes doivent résister à une surchauffe de 75 K.

9) RACCORDEMENT ELECTRIQUE

Le raccordement électrique doit être effectué conformément aux normes et aux dispositions légales en vigueur.
Avant de procéder au raccordement, vérifier que:

- La portée électrique de l'installation et des prises de courant sont appropriées à la puissance maximale de l'appareil (voir l'étiquette appliquée sur la partie inférieure du caisson).
- La prise ou l'installation sont munies d'un raccordement efficace à la terre conformément aux normes et aux dispositions légales en vigueur. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de non respect de ces dispositions.

Lorsque le branchement au réseau d'alimentation est effectué par l'intermédiaire d'une prise:

- Appliquer au câble d'alimentation "C", s'il en est dépourvu, une fiche normalisée adaptée à la charge indiquée sur l'étiquette signalétique.
- Raccorder les fils d'après le schéma de la fig. 11 en ayant soin de respecter les correspondances suivantes:
  Lettre L (phase) = fil marron ;
  Lettre N (neutre) = fil bleu ;
  Symbole de terre ⏚ = fil vert-jaune.
- Le câble d'alimentation doit être positionné de manière à ce qu'à aucun endroit il ne puisse subir une surchauffe de 75 K.
- Ne pas utiliser pour le raccordement des réductions, des adaptateurs ou des dérivateurs car ils risqueraient de provoquer de faux contacts suivis de surchauffes dangereuses.

Lorsque le raccordement est directement réalisé sur le réseau électrique:

- Interposer entre l'appareil et le réseau un interrupteur omnipolaire, dimensionné à la charge de l'appareil, avec une ouverture minimale entre les contacts de 3 mm.
- Ne pas oublier que le câble de mise à la terre ne doit pas être interrompu par l'interrupteur.
- Alternative, le réseau électrique peut également être protégé au moyen d'un interrupteur différentiel à haute sensibilité.

Il est vivement recommandé de fixer le fil de terre vert-jaune à un circuit efficace de mise à la terre.

AVERTISSEMENT :

Tous nos appareils sont conçus et construits suivant les normes européennes EN 60 335-1 et EN 60 335-2-6 plus les amendements correspondants.

L'appareil est conforme aux prescriptions des Directives Européennes:

- **CEE 89/336 + 92/31 + 93/68 relatives à la compatibilité électromagnétique.**
- **CEE 73/23 + 93/68 relatives à la sécurité électrique.**

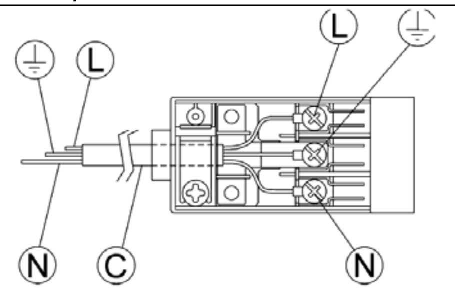


FIG: 13

REGLAGES

Avant tout réglage, débrancher l'appareil. Au terme des opérations de réglage ou de préréglage, les scellages éventuels doivent être rétablis par le technicien.

Le réglage de l'air primaire sur nos brûleurs n'est pas nécessaire.

10) ROBINETS

Réglage du "Minimum":

- Allumer le brûleur et placer le bouton sur la position "Minimum" (petite flamme fig. 1).
- Enlever le bouton "M" (fig. 13) du robinet fixé par une simple pression sur la tige de ce dernier.
- Introduire un petit tournevis "D" dans le trou "C" (fig. 13) et tourner vers la droite ou vers la gauche la vis d'étranglement jusqu'à ce que la flamme du brûleur soit correctement réglée au "Minimum".

S'assurer qu'en passant rapidement de la position "Maximum" à la position "Minimum" la flamme ne s'éteint pas.

Il reste entendu que ce réglage ne doit être effectué qu'avec des brûleurs fonctionnant à G20, tandis qu'avec les brûleurs fonctionnant à G30 ou G31 la vis doit être bloquée à fond.

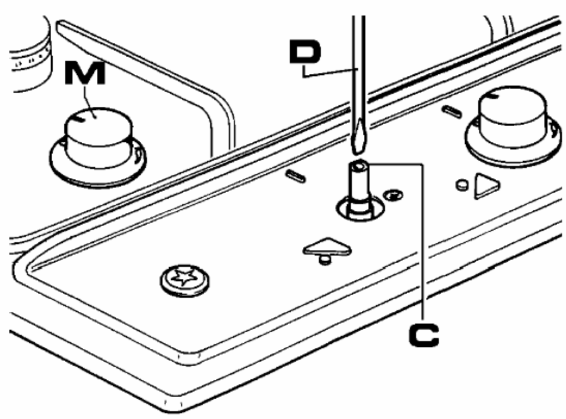


FIG. 14

11) REMPLACEMENT DES INJECTEURS

Les brûleurs sont adaptables aux différents gaz en montant les injecteurs correspondants au gaz utilisé. Pour cela, il est nécessaire d'enlever les répartiteurs de flamme des brûleurs et, au moyen d'une clé droite "B", de dévisser l'injecteur "A" (voir fig. 14) et de le remplacer par un injecteur correspondant au gaz utilisé.

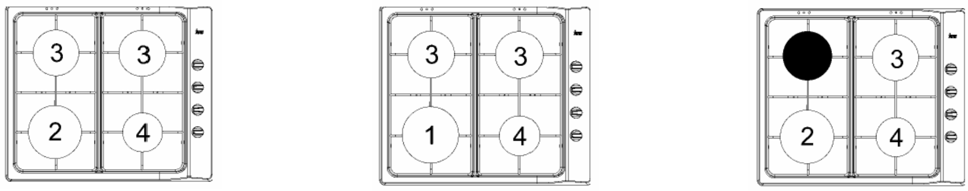
Il est conseillé de bloquer énergiquement l'injecteur.

Après avoir effectué les remplacements indiqués ci-dessus, le technicien devra procéder au réglage des brûleurs, suivant la description du paragraphe 11, sceller les organes de réglage ou de préréglage éventuels, et remplacer l'étiquette présente sur **l'appareil par celle qui correspond au nouveau réglage de gaz effectué. Cette étiquette se trouve dans le sachet qui contient les injecteurs de rechange.**

L'enveloppe contenant les injecteurs et les étiquettes, peut être donné en dotation autrement être disponible chez le centre autorisé d'assistance.

Pour faciliter le travail de l'opérateur, nous reportons ci-après un tableau comportant les débits, les débits thermiques des brûleurs, le diamètre des injecteurs et la pression d'exercice pour les différents gaz.

Disposition des Bruleurs



TABLAU

BRULEURS		GAZ	PRESSION D'EXERCICE	DEBIT THERMIQUE		DIAMETRE INJECTOR	DEBIT THERMIQUE (kW)		BY PASS
Nº	DENOMINATION		mbar	g/h	l/h	1/100mm	MIN.	MAX.	1/100 mm
1	ULTRA-RÁPIDO	G 30 – BUTANE	28 – 30	244		93	1,40	3,35	62
		G31 – PROPANE	37	239		93	1,40	3,35	62
		G 20 – NATUREL	20		314	124 Y	1,40	3,35	62
2	RAPIDE	G 30 - BUTANE	28 – 30	218		88	0,75	3,00	41
		G31 – PROPANE	37	214		88	0,75	3,00	41
		G 20 – NATUREL	20		286	115 Y	0,75	3,00	41
3	SEMI-RAPIDE	G 30 – BUTANE	28 – 30	127		68	0,50	1,75	32
		G31 – PROPANE	37	125		68	0,50	1,75	32
		G 20 – NATUREL	20		167	98 Z	0,50	1,75	32
4	AUXILIAR	G 30 – BUTANE	28 – 30	73		50	0,40	1,00	30
		G31 – PROPANE	37	71		50	0,40	1,00	30
		G 20 – NATUREL	20		95	72 X	0,40	1,00	30

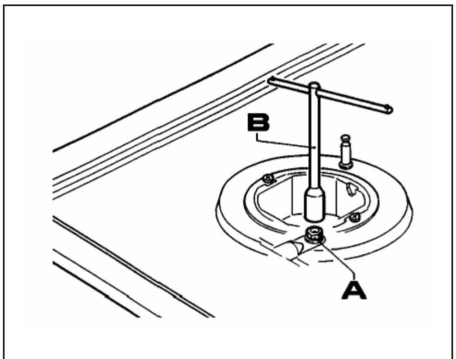


FIG.15

Avant d'effectuer les remplacements, déconnecter l'appareil de la source d'alimentation.

12) REMPLACEMENT DES COMPOSANTS

Pour remplacer les composants situés à l'intérieur de la table de cuisson, il faut d'enlever du plan du meuble. Après la renverser, dévisser les vis "V" et détacher le caisson (fig. 15).

Après avoir exécutée les opérations indiquées ci-dessus, on peut remplacer les bruleurs (fig. 16), les robinets (fig. 17) et les composants électriques (fig. 18).

N.B.: pour les appareils avec l'allumage automatique, avant d'effectuer le remplacement d'un robinet à gaz, on doit désassembler la barre pour l'allumage ou les micros interrupteurs.

Au moment du changement d'un robinet, pour assurer une étanchéité parfaite entre le corps et la rampe, changer le joint d'étanchéité "D" (voir fig. 18).

Graissage des robinets (voir fig. 19 - 20)

Si la manœuvre d'un robinet devient dure, le graisser sans attendre, conformément aux instructions suivantes:

- Démonter la carotte du robinet.
- Nettoyer la carotte et son logement dans le corps du robinet à l'aide d'un chiffon imbibé de solvant.
- Graisser légèrement la carotte avec la graisse spéciale.
- Introduire la carotte, la faire fonctionner à plusieurs reprises et la retirer de nouveau, puis enlever la graisse superflue et s'assurer que les passages du gaz ne soient pas obtures par la graisse.
- Remonter le tout dans l'ordre inverse.
- La vérification de l'étanchéité doit être faite à l'aide d'un liquide moussant, ***l'usage d'une flamme est interdit.***

Pour faciliter le travail du technicien chargé de l'entretien, nous reportons à la page suivante un tableau avec le type et section des câbles d'alimentation et la puissance des composants électriques.

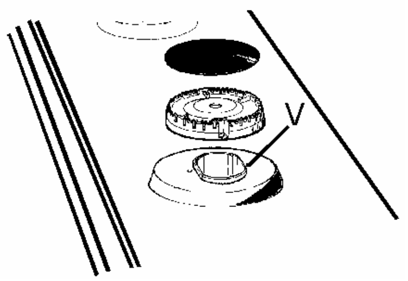


FIG:16

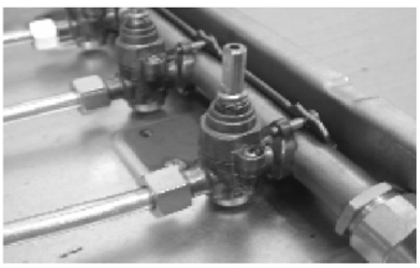


FIG: 17

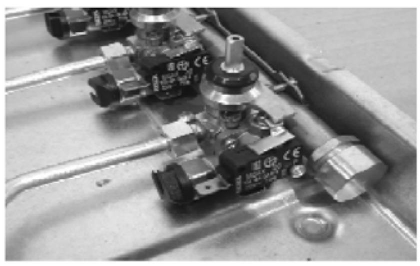


FIG:18

ENTRETIEN

TYPES ET SECTIONS DES CABLES D'ALIMENTATION

TYPE DE TABLE DE CUISSON	TYPE DE CABLE	ALIMENTATION MONOPHASE
Table de cuisson au gaz	H05 RR-F	Section 3 x 0,75 mm²
Plaque mixte avec 1 disque électrique rapide (1,50 kW)	H05 RR-F	Section 3 x 1 mm²

ATTENTION!!!

En cas de remplacement du câble d'alimentation, l'installateur devra veiller à ce que le conducteur de terre soit plus long que les conducteurs de phase (voir fig. 22) et il devra en outre respecter les avertissements du paragraphe 9.

PUISSANCE DU DISQUE ÉLECTRIQUE

TYPE	DIAMETRE (mm)	PUISSANCE (kW)
Disque rapide avec 7 positions	145	1,50

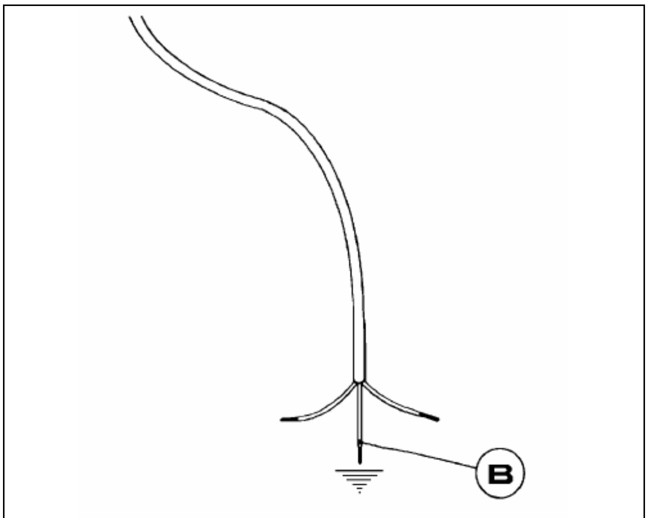


FIG: 19

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES REPORTEES SUR L'ETIQUETTE

4 FEUX

CATEGORIE = II_{2H3+}

G 30 - BUTANE = 28 - 30 mbar
G 31 - PROPANE = 37 mbar
G 20 - NATUREL = 20 mbar

∑ Qn Gaz Naturel = 7,50 kW
∑ Qn GPL = 545 g/h

TENSION = 230-240 V ~
FREQUENCE = 50/60 Hz
TOT. NOM. EL. = 0,5 W

4 FEUX
(AVEC UR)

CATEGORIE = II_{2H3+}

G 30 - BUTANE = 28 - 30 mbar
G 31 - PROPANE = 37 mbar
G 20 - NATUREL = 20 mbar

∑ Qn Gaz Naturel = 7,85 kW
∑ Qn GPL = 571 g/h

TENSION = 230-240 V ~
FREQUENCE = 50/60 Hz
POT. TOT. NOM. EL. = 0,5 W

3 FEUX + 1 PLAQUE RÁPIDE

CATEGORIE = II_{2H3+}

G 30 - BUTANE = 28 - 30 mbar
G 31 - PROPANE = 37 mbar
G 20 - NATUREL = 20 mbar

∑ Qn Gaz Naturel = 5,75 kW
∑ Qn GPL = 418 g/h

TENSION = 230-240 V ~
FREQUENCE = 50/60 Hz
POT. TOT. NOM. EL. = 1,50 kW

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES ET CONDITIONS DE REGLAGE DE CET APPAREIL

ASSISTANCE TECHIQUE ET PIECES DE RECHANGE

Cet appareil, avant de quitter l'usine, a fait l'objet d'essais et d'une mise au point de la part d'un personnel expert et spécialisé, de manière à garantir les meilleurs résultats de fonctionnement. Les pièces de rechange originales ne sont disponibles que dans nos Centres d'Assistance Technique et dans les magasins autorisés.

Toute réparation ou mise au point nécessaire par la suite devra être effectuée avec le plus grand soin par du personnel qualifié. C'est pour cette raison que nous vous recommandons de toujours vous adresser au Concessionnaire qui a procédé à la vente ou à notre Centre d'Assistance Technique le plus proche en spécifiant la marque, le modèle, le numéro de série et le type de défaut que présente votre appareil.

Les données correspondantes sont poinçonnées sur l'étiquette signalétique appliquée sur la partie inférieure de votre appareil ainsi que sur l'étiquette appliquée sur la boîte d'emballage. Ces informations permettent au technicien de se munir des pièces de rechange appropriées et par conséquent de garantir une intervention immédiate et spécifique. Il est conseillé de reporter ces données ci-après de manière à toujours les avoir à portée de main:

MARQUE: ....

MODELE: ....

SERIE: ....

Enlèvement des appareils ménagers usagés

Cet appareil est commercialisé en accord avec la directive européenne 2002/96/CE sur les déchets des équipements électriques et électroniques (DEEE).

En vous assurant que ce produit est correctement recyclé, vous participez à la prévention des conséquences négatives sur l'environnement et la santé publique qui pourrait être causé par une mise au rebut inappropriée de ce produit.

Le symbole sur ce produit indique qu'il ne doit pas être traité comme un déchet ménager. Il doit être rapporté jusqu'à un point de recyclage des déchets électriques et électroniques.

La collecte de ce produit doit se faire en accord avec les réglementations environnementales concernant la mise au rebut de ce type de déchets.

Pour plus d'information au sujet du traitement, de la collecte et du recyclage de ce produit, merci de contacter votre mairie, votre centre de traitement des déchets ou le magasin où vous avez acheté ce produit.

Élimination de l'emballage

L'emballage porte la marque Point Vert. Pour éliminer les matériaux d'emballage, comme le carton, le polyuréthane et les films plastiques, utilisez des conteneurs adéquats. Vous garantissez ainsi la réutilisation des matériaux d'emballage.

INSTRUÇÕES E CONSELHOS PARA A UTILIZAÇÃO, INSTALAÇÃO E MANUTENÇÃO DE PLACAS DE COZINHA A GÁS E MISTAS

Estimado Cliente,

Acaba de adquirir um dos nossos produtos, o que muito lhe agradecemos.

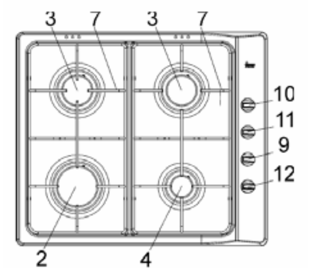
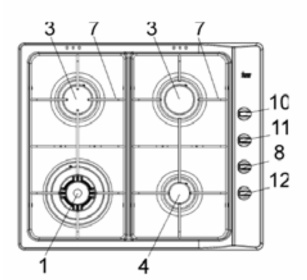
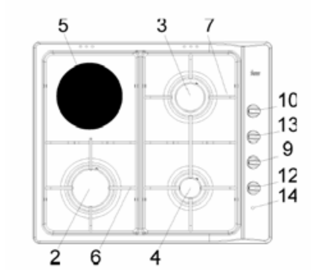
Estamos certos que o seu novo aparelho, moderno, funcional e prático, construído com materiais de primeira qualidade, irá satisfazê-lo. Contudo, agradecemos que leia atentamente este manual onde encontrará todos os conselhos úteis para obter excelentes resultados, desde a primeira utilização.

O fabricante não pode ser considerado responsável por eventuais danos a coisas ou a pessoas provocados por uma instalação incorrecta ou por uma utilização errada do aparelho.

PT

O Fabricante não se responsabiliza por possíveis inexactidões, imputáveis a erros de impressão ou de transcrição, contidas neste manual. A representação gráfica das figuras contidas neste livro é puramente indicativa. O Fabricante reserva-se o direito de efectuar nos próprios produtos as modificações que julgar necessárias ao utilizador, também no interesse do utente, sem que estas prejudiquem as características essenciais de funcionamento e de segurança.

DESCRIÇÃO DOS PLANOS DE COZEDURA

<table>
<tr><th colspan="3">TIPOS: PMT 60 N2 - PMT 60 V2</th></tr>
<tr><td>SL P60 4G
SL P60 4G AI
SL P60 4G AI AL</td><td>SL P60 4G TR
SL P60 4G TR AI
SL P60 4G TR AI AL</td><td>SL P60 3G 1P
SL P60 3G 1P AI
SL P60 3G 1P AI AL</td></tr>
<tr><td>
</td><td>
</td><td>
</td></tr>
</table>

1 Queimador ultra-rápido ....de 3,35 kW

2 Queimador rápido ....de 3,00 kW

3 Queimador semi-rápido ....de 1,75 kW

4 Queimador auxiliar ....de 1,00 kW

5 Disco eléctrico rápido Ø 145 mm ....de 1,50 kW

6 Grelha de aço esmaltado 1 queimador

7 Grelha de aço esmaltado 2 queimadores

8 Botão de comando do queimador nº 1

9 Botão de comando do queimador nº 2

10 Botão de comando do queimador nº 3 (direito)

11 Botão de comando do queimador nº 3 (esquerdo)

12 Botão de comando do queimador nº 4

13 Botão de comando do disco eléctrico nº 5

14 Piloto indicador de acendimento do disco eléctrico

Atenção: este aparelho foi projectado e fabricado para uso doméstico.

UTILIZAÇÃO

1) QUEIMADORES

No painel de comandos e em cima de cada botão, há um esquema serigrafado onde se indica qual é o queimador comandado pelo botão em questão. Depois de abrir a torneira da rede ou da garrafa de gás, acenda os queimadores seguindo as instruções fornecidas abaixo:

- Acendimento manual

Prima e rode o botão correspondente ao queimador a utilizar para a esquerda até à posição de Máximo (chama grande fig. 1) e aproxime um fósforo aceso perto do queimador.

- Acendimento eléctrico automático

Prima e rode o botão correspondente ao queimador a utilizar para a esquerda levando-o até à posição de Máximo (chama grande fig. 1) e prima o botão.

- Acendimento de queimadores equipados com termopar de segurança

No caso de queimadores equipados com termopar de segurança, deve-se rodar o botão correspondente ao queimador a utilizar para a esquerda até à posição de Máximo (chama grande fig. 1) e até se aperceber de uma ligeira paragem; nesta altura prima o botão e repita as operações indicadas anteriormente.

Uma vez efectuado o acendimento mantenha premido o botão por cerca de 10 segundos.

COMO UTILIZAR OS QUEIMADORES

De modo a obter o rendimento máximo consumindo o mínimo de gás lembramos que:

- É preciso utilizar recipientes adequados a cada tipo de queimador (veja a tabela abaixo e a fig. 2).
- Após entrar em ebulição, coloque os botões no Mínimo (chama pequena fig. 1).
- Utilize sempre os recipientes com tampa.

Queimadores	*Potências (kW)*	*Ø Recipientes (cm)*
Ultra-rápido	3,35	24 – 26
Rápido	3,00	20 – 22
Semi-rápido	1,75	16 – 18
Auxiliar	1,00	10 – 14

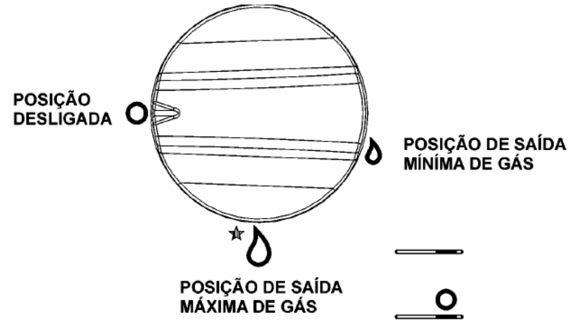


FIG. 1

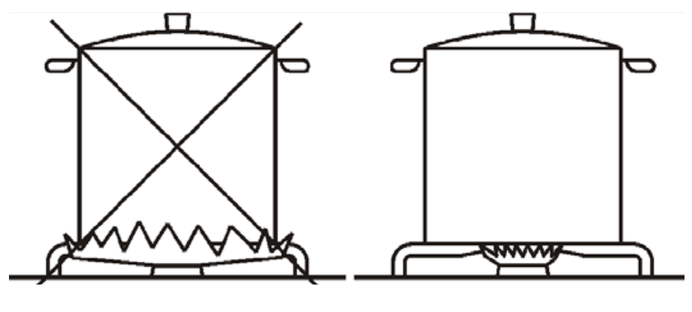


FIG. 2

UTILIZAÇÃO

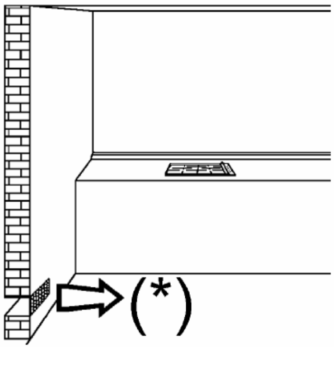
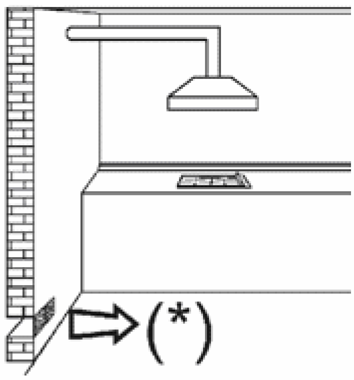
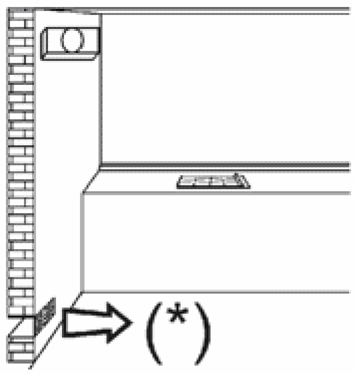
AVISOS:

- **O acendimento dos queimadores com termopar de segurança só pode ser feito quando o botão estiver na posição de Máximo (chama grande fig. 1).**
- **Em caso de corte de corrente, os queimadores podem ser acesos com fósforos.**
- **Durante o uso dos queimadores, certifique-se de que os cabos dos recipientes estão colocados correctamente. É preciso manter as crianças afastadas do aparelho. Durante a cozedura de alimentos com óleo e gordura, facilmente inflamáveis, o utilizador não deve se afastar do aparelho.**
- **Não utilize nebulizadores nas vizinhanças do aparelho quando este estiver a funcionar.**
- **Utilize sempre recipientes com base plana.**
- **Os recipientes colocados sobre os queimadores não devem ultrapassar os limites da mesa, para que o espalhamento da chama por eles provocado não cause danos às superfícies adjacentes, especialmente plásticas.**

Notas:

A utilização dum aparelho de cozinha a gás produz calor e humidade no ambiente onde está instalado, portanto, é necessário garantir uma boa ventilação do local, mantendo as aberturas da ventilação natural desobstruídas (fig. 3) e activando o dispositivo mecânico de ventilação (coifa de exaustão ou ventilador eléctrico fig. 4 e fig. 5).

No caso de utilização intensa e prolongada do aparelho, poderá ser necessária uma ventilação suplementar, como por exemplo a abertura duma janela ou uma ventilação mais eficaz, com o aumento da potência da aspiração mecânica, se esta existir.

(*) ENTRADA DE AR DE 100 cm^2 DE SECÇÃO MÍNIMA (parágrafos 6 e 7)		
		
FIG. 3	**FIG. 4**	**FIG. 5**

2) COMO UTILIZAR O DISCO ELÉCTRICO

As placas mistas estão equipadas com um disco eléctrico normal ou rápido. Esta é comandada por um comutador com 7 posições (veja fig. 6) e o seu acendimento é feito rodando o botão até à posição desejada.

No painel de comandos, ao lado do botão, há um esquema serigrafado onde se indica a posição do disco eléctrico (veja fig. 6).

Um piloto vermelho indica que o disco eléctrico está ligado.

Apenas como indicação, consulte a tabela para a utilização do disco.

TABELA

DISCO NORMAL OU RÁPIDO	INTENSIDADE DE CALOR	COZEDURAS POSSÍVEIS
0	Desligado	
1	Fraca	Para derreter manteiga, chocolate, etc.; para aquecer pequenas quantidades de líquidos.
2	Branda	Para aquecer quantidades maiores de líquidos; para preparar cremes e molhos de cozedura demorada.
3	Lenta	Para descongelar alimentos congelados e preparar estufados, cozer à temperatura de ebulição.
4	Média	Para cozer alimentos que devem ser levados à ebulição, para grelhados de carnes delicadas e peixes.
5	Forte	Para cozer costeletas e bifes, para preparar grandes cozidos.
6	Muito forte	Para levar à ebulição grandes quantidades de líquidos, para fritar.

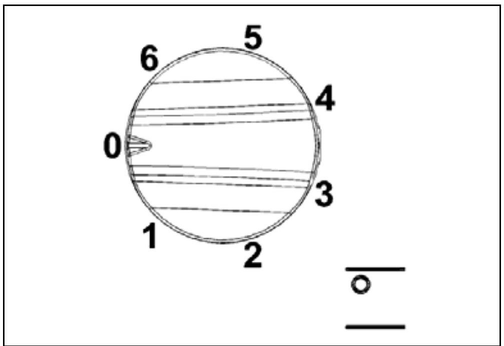


FIG. 6

UTILIZAÇÃO

AVISOS:

Ao ligar o disco pela primeira vez ou se este ficou inactivo por muito tempo, é preciso secá-lo a fim de eliminar a eventual humidade absorvida pela camada isolante, deixando-o funcionar durante 30 minutos na posição nº 1 do comutador.

Para um uso correcto, não se esqueça de:

- **Ligá-lo apenas, após ter colocado o recipiente sobre o disco.**
- **Usar recipientes com fundo plano e de grande espessura (veja fig. 7).**
- **Não usar recipientes menores que o disco.**
- **Secar o fundo do recipiente antes de o apoiar sobre o disco.**
- **Durante o uso dos queimadores, certifique-se de que os cabos dos recipientes estejam colocados correctamente. Manter as crianças afastadas do aparelho. Durante a cozedura de alimentos com óleo e gordura, facilmente inflamáveis, o utilizador não deve se afastar do aparelho.**
- **Mesmo depois de desligados, os discos continuam quentes por um longo período de tempo; não apoie as mãos ou outros objectos sobre os mesmos para evitar queimaduras.**
- **Se notar uma fissura na superfície dos discos, desligue imediatamente o aparelho da rede de corrente eléctrica.**

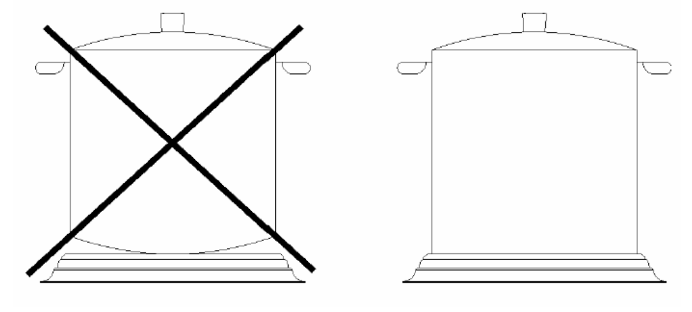


FIG. 7

LIMPEZA

ATENÇÃO:

Antes de efectuar qualquer operação de limpeza, desligue o aparelho da rede de gás e eléctrica.

3) PLANO DE TRABALHO

Para manter a superfície do plano brilhante, é muito importante que seja lavado periodicamente com água morna e sabão, bem enxaguado e seco. As grelhas esmaltadas, as tampas esmaltadas "A", "B" e "C" e os queimadores "T" (veja fig.8 - 8/A) devem ser lavados do mesmo modo.

A limpeza deve ser efectuada quando a placa de cozinha e os componentes já não estiverem quentes e nunca use esponjas metálicas, produtos abrasivos em pó ou spray corrosivos.

Nunca deixe em contacto com o esmalte, durante muito tempo, vinagre, café, leite, água salgada, sumo de limão ou de tomate.

AVISOS:

Ao colocar os componentes novamente respeite as seguintes recomendações:

- **Antes de colocar o queimador "T", é indispensável verificar se os furos estão desentupidos.**
- **Verifique se as tampas esmaltadas "A", "B" e "C" (fig. 8 - 8/A) estão posicionadas correctamente no queimador. Para ter certeza desta condição a tampa posicionada sobre o queimador deve estar perfeitamente estável.**
- **A posição exacta da grelha é definida pelos cantos arredondados que deverão ser colocados na borda lateral da placa.**
- **Se for difícil abrir ou fechar alguma torneira, não a force contacte a assistência técnica.**
- **Depois do uso, para uma boa conservação, o disco deve ser tratado com os produtos adequados para discos eléctricos, que podem ser encontrados no mercado, de forma que a superfície fique sempre limpa e brilhante. É preciso fazer esta operação para evitar a eventual oxidação da superfície (ferrugem).**
- **Não utilize jactos do vapor para a limpeza do equipamento.**

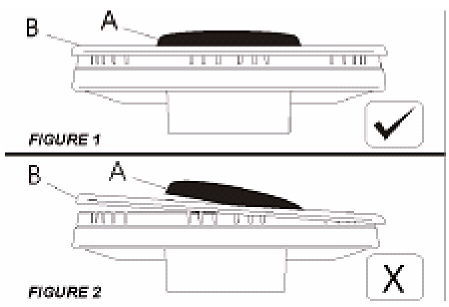


FIG. 8

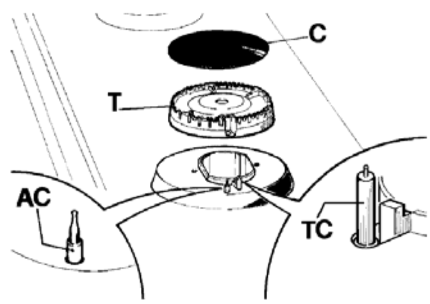


FIG. 8/A

INSTALAÇÃO

NOTAS TÉCNICAS PARA O INSTALADOR

A instalação, todas as regulações, transformações e manutenções mencionadas neste capítulo devem ser executadas exclusivamente por pessoal qualificado, isto é, detentores das licenças exigidos pelo Decreto-Lei 263/89.

Uma instalação errada pode causar danos a pessoas, animais ou coisas, pelos quais o Fabricante não pode ser considerado responsável.

Os dispositivos de segurança e de regulação automática do aparelho, durante a sua vida útil, só poderão ser modificados pelo fabricante ou pelo fornecedor devidamente autorizado.

4) COLOCAÇÃO DA PLACA

Depois de retirar a embalagem externa e interna das diversas partes soltas, verifique se a placa está em ordem. Em caso de dúvida, não utilize o aparelho e dirija-se a pessoal qualificado.

Os elementos que compõem a embalagem (cartão, sacos, esferovite, pregos...) não devem ser deixados ao alcance de crianças, pois são fontes potenciais de perigo.

Faça uma abertura para o encaixe no plano do móvel, respeitando as dimensões indicadas na fig. 9, certificando-se de que sejam respeitadas as dimensões do espaço no qual o aparelho deverá ser instalado (veja fig. 10).

O aparelho é classificado como classe 3, sendo portanto sujeito a todas as disposições previstas pelas normas que se referem a estes tipos de aparelhos.

5) FIXAÇÃO DA PLACA

A placa está equipada com uma junta especial cuja finalidade é evitar qualquer infiltração de líquido no móvel. Para aplicar esta junta correctamente, siga as instruções indicadas abaixo:

- Destaque as fitas da junta do seu suporte tendo o cuidado para que a protecção transparente permaneça aderida na junta.
- Vire a placa e posicione o lado adesivo da junta "E" correctamente (fig. 11) sob a borda da placa para que o lado externo da junta fique correctamente encaixado na borda periférica externa da placa. As extremidades das fitas devem encaixar-se sem ficarem sobrepostas.
- Faça com que a junta fique colada na placa de modo uniforme e seguro, pressionando-a com os dedos, retire a fita de papel que protege a junta, e coloque a placa na abertura do móvel.
- A eventual parede (esquerda ou direita) que ultrapassa, em altura, a bancada deverá encontrar-se a uma distância mínima da abertura, tal como é indicado na tabela.
- Para evitar possíveis contactos acidentais com a superfície da carcaça da placa aquecida durante o funcionamento da mesma, coloque um elemento de separação em madeira e aperte-o com parafusos a distância mínima do topo, de 50 mm (fig. 9).

MEDIDAS A RESPEITAR (mm)

	A	B	C	D	E
4Q & 3Q+1P	570	480	58,5	58,5	163,5 min.

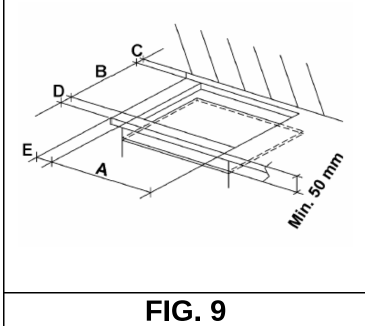


FIG. 9

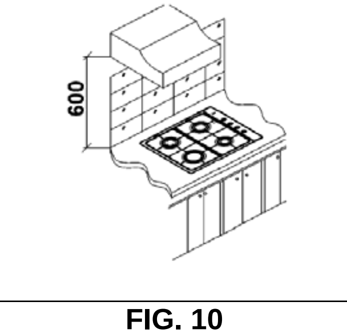


FIG. 10

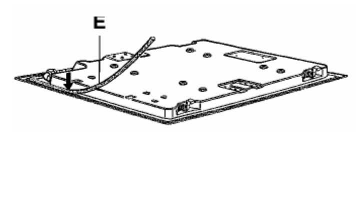


FIG. 11

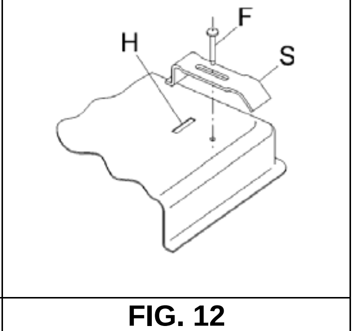


FIG. 12

INSTALAÇÃO

RECOMENDAÇÕES IMPORTANTES PARA A INSTALAÇÃO

Advertimos o instalador que a altura das eventuais paredes laterais não deve superar o plano de trabalho. Para além disso, a parede traseira e as superfícies adjacentes e à volta do plano devem ser resistentes a uma temperatura superior a 75 K.

A substância que cola o laminado plástico no móvel deve resistir a temperaturas não inferiores a 150 °C para evitar a descolagem do revestimento.

A instalação do aparelho deve ser feita em conformidade com as normas em vigor.

Este aparelho não está ligado a um dispositivo de eliminação dos produtos de combustão. Portanto, este deve ser ligado de acordo com as regras de instalação acima mencionadas. Deve ter em atenção especial, as disposições em matéria de ventilação e arejamento indicadas a seguir.

6) VENTILAÇÃO DOS LOCAIS

Para que o aparelho funcione correctamente, é indispensável que o local de instalação seja permanentemente ventilado. A quantidade de ar necessária é a exigida pela combustão regular do gás e pela ventilação do local, cujo volume não poderá ser inferior a 20 m³. O ar deve entrar naturalmente por via directa através de aberturas permanentes, que atravessam a parede do local a ventilar, alcançando o lado exterior com uma secção mínima de 100 cm² (veja fig. 3). Estas aberturas devem ser feitas de forma a que não possam ser obstruídas.

Admite-se também a ventilação indirecta mediante a evacuação de ar dos locais contíguos ao local a ventilar, em completa conformidade com a Norma NP-1037.

7) POSIÇÃO E VENTILAÇÃO

Os aparelhos de cozinha a gás devem evacuar os produtos da combustão por meio de coifas ligadas a chaminés ou directamente ao exterior (veja fig. 4). Caso não exista a possibilidade de aplicação da coifa, admite-se o uso de um ventilador eléctrico instalado na janela ou numa parede que dê para o exterior, o qual deverá funcionar junto com o aparelho (veja fig. 5), desde que a Norma NP-1037 em matéria de ventilação seja respeitada.

8) LIGAÇÃO DO GÁS

Antes de efectuar a ligação do aparelho, certifique-se de que os dados indicados na etiqueta de características que está aplicada na parte inferior da placa. São compatíveis com os dados da rede de distribuição de gás.

Quando o gás for distribuído por meio de canalização, o aparelho deverá ser ligado à instalação de adução de gás:

- Com o tubo metálico rígido de aço, cujas junções deverão ser feitas por meio de conexões roscadas segundo a norma ISO 7/1.
- Com tubo de cobre, cujas junções deverão ser feitas por meio de conexões com vedação mecânica.
- Com tubo flexível de aço inoxidável de parede contínua, com extensão máxima de 2 metros e juntas de vedação.

Quando o gás for alimentado directamente por uma garrafa, o aparelho, alimentado com um regulador de pressão segundo as normas em vigor, deverá ser ligado:

- Com tubo de cobre, cujas junções deverão ser feitas por meio de conexões com vedação mecânica.
- Com tubos flexíveis de aço inoxidável de parede contínua, com extensão máxima de 2 metros e guarnições de vedação. Aconselha-se a aplicar no tubo flexível o adaptador especial, que pode ser encontrado com facilidade no comércio, para facilitar a ligação com o porta-borracha do regulador de pressão montado na garrafa.

Terminada a ligação, certifique-se da total ausência de fugas por meio de uma solução com sabão, não utilizar chama.

AVISOS:

Recorda-se que a conexão de entrada de gás do aparelho é roscada 1/2" gás cilíndrico macho segundo a norma ISO 228-1.

O aparelho está em conformidade com as prescrições das seguintes Directivas Europeias:

CEE 90/396 + 93/68 relativas à segurança do gás.

9) LIGAÇÃO ELÉCTRICA

A ligação eléctrica deve ser efectuada em conformidade com as normas e disposições legais em vigor.

Antes de efectuar a ligação, verifique se:

- A capacidade eléctrica da instalação e das tomadas de corrente são adequadas à potência máxima do aparelho (veja etiqueta de características aplicada na parte inferior da carcaça).
- A tomada da instalação possui uma ligação à terra eficaz em conformidade com as normas e as disposições legais actualmente em vigor. Declina-se qualquer responsabilidade pelo não cumprimento destas disposições.

Quando a ligação à rede de alimentação for feita por meio de tomada:

- Aplique no cabo de alimentação "C", se não a possuir (veja fig. 13), uma ficha normalizada adequada à carga indicada na etiqueta de características. Efectue a ligação dos condutores conforme indicado no esquema da fig. 13 e respeitando todos os avisos enumerados a seguir.
  Letra L (fase) = cabo castanho;
  Letra N (neutro) = cabo azul;
  Símbolo de ligação à terra ⏚ = cabo verde-amarelo.
- O cabo de alimentação deve ser colocado de forma a não alcançar em nenhum ponto uma temperatura superior a 75 K.
- Para a ligação, não utilize reduções, adaptadores ou derivadores pois estes podem provocar contactos falsos com consequentes riscos de sobreaquecimento.

Quando a ligação for feita directamente na rede eléctrica:

- Entre o aparelho e a rede, instale um interruptor omnipolar dimensionado para a carga do aparelho, com abertura mínima entre os contactos de 3 mm.
- Lembre-se que o cabo de ligação à terra não deve ser interrompido pelo interruptor.
- Em alternativa, a ligação eléctrica também poderá ser protegida por interruptor diferencial de alta sensibilidade.

Recomenda-se que o cabo terra verde-amarelo seja ligado a uma instalação de terra eficaz.

AVISOS:

Adverte-se o instalador que o aparelho misto é do tipo Y. Para além disso, a parede traseira e as superfícies adjacentes e à volta do plano devem ser resistentes a uma temperatura superior a 75 K.

Todos os nossos aparelhos foram projectados e construídos segundo as normas europeias EN 60 335-1 e EN 60 335-2-6 e sucessivas modificações.

O aparelho está em conformidade com as prescrições das Directivas Europeias:

- **CEE 89/336, 92/31 e 93/68 referentes à compatibilidade electromagnética.**
- **CEE 73/23 e 93/68 referentes à segurança eléctrica.**

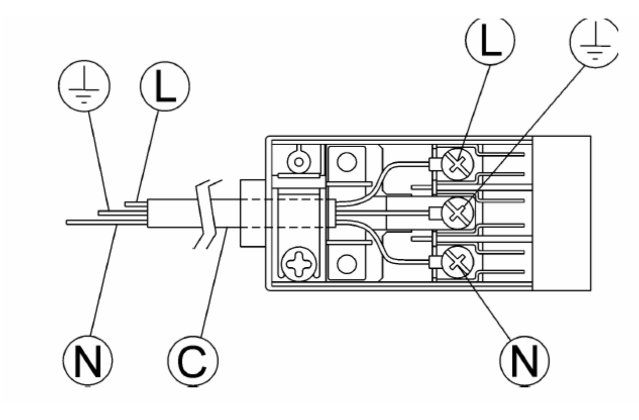


FIG. 13

REGULAÇÕES

Antes de efectuar qualquer regulação, desligue o aparelho da tomada de corrente.

No final das regulações ou das pré-regulações, as eventuais lacragens deverão ser restabelecidas pelo técnico.

Nos nossos queimadores, a regulação do ar primário não é necessária.

10) TORNEIRAS

Regulação do "Mínimo":

- Acenda o queimador e rode o botão até à posição de "Mínimo" (chama pequena fig.1).
- Retire o botão "M" (fig. 14) da torneira, o qual está fixo por simples pressão no veio da mesma.
- Introduza uma pequena chave de parafusos "D" No furo "C" (fig. 14) e rode para a direita ou esquerda o cone de estrangulamento até que a chama do queimador esteja regulada no "Mínimo".
- Assegure-se de que a chama não se apaga quando se passa bruscamente do "Máximo" para o "Mínimo".

Esta regulação só pode ser feita com queimadores que funcionem a G20, enquanto que com os queimadores que funcionam a G30 ou a G31 o parafuso deve ser enroscado até ao fim (sentido dos ponteiros do relógio).

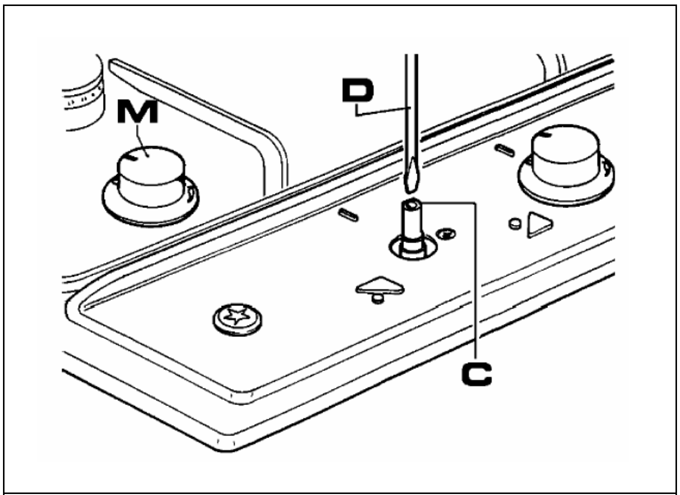


FIG. 14

TRANSFORMAÇÕES

11) SUBSTITUIÇÃO DOS INJECTORES

Os queimadores são adaptáveis aos vários tipos de gás se instalar os injectores correspondentes ao gás de utilização. Para realizar esta operação, é necessário retirar as tampas dos queimadores e, com uma chave recta "B", desaparafusar o injector "A" (veja fig. 15) e substituí-lo por um injector correspondente ao gás de utilização.

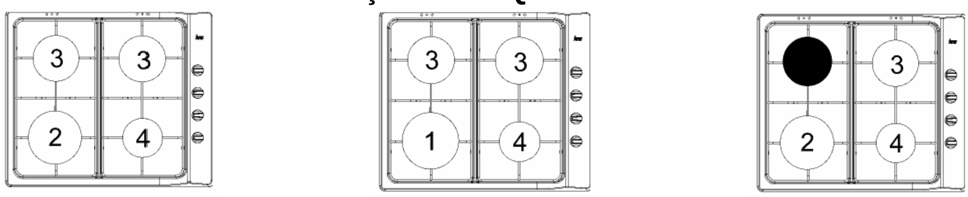
Aconselha-se a fixar o injector correctamente.

Depois de ter efectuado as substituições referidas, anteriormente o técnico deverá efectuar a regulação dos queimadores conforme explicado no parágrafo 10, lacrar os eventuais órgãos de regulação ou pré-regulação e aplicar no aparelho, em substituição à existente, a etiqueta que corresponde à nova regulação do gás efectuada no aparelho. Esta etiqueta está contida no envelope dos injectores de substituição.

A bolsa que contém os injectores e as etiquetas pode vir incluída com o equipamento. Em alternativa, pode encontrá-la num centro de assistência autorizado.

Para uma maior comodidade do instalador, indicamos na tabela os caudais, os caudais térmicos dos queimadores, o diâmetro dos injectores e a pressão de funcionamento para os diferentes tipos de gás.

DISPOSIÇÃO DOS QUEIMADORES



TABELA

QUEIMADORES		GÁS	PRESSÃO FUNCIONAMENTO	CAUDAL TÉRMICO		DIÂMETRO DO INJECTOR	CAUDAL TÉRMICO (kW)		GIGLER
Nº	DENOMINAÇÃO		mbar	g/h	l/h	1/100mm	MIN.	MAX.	1/100 mm
1	ULTRA-RÁPIDO	G 30 – BUTANO	28 – 30	244		93	1,40	3,35	62
		G31 – PROPANO	37	239		93	1,40	3,35	62
		G 20 – NATURAL	20		314	124 Y	1,40	3,35	62
2	RÁPIDO	G 30 - BUTANO	28 – 30	218		88	0,75	3,00	41
		G31 – PROPANO	37	214		88	0,75	3,00	41
		G 20 – NATURAL	20		286	115 Y	0,75	3,00	41
3	SEMI-RÁPIDO	G 30 – BUTANO	28 – 30	127		68	0,50	1,75	32
		G31 – PROPANO	37	125		68	0,50	1,75	32
		G 20 – NATURAL	20		167	98 Z	0,50	1,75	32
4	AUXILIAR	G 30 – BUTANO	28 – 30	73		50	0,40	1,00	30
		G31 – PROPANO	37	71		50	0,40	1,00	30
		G 20 – NATURAL	20		95	72 X	0,40	1,00	30

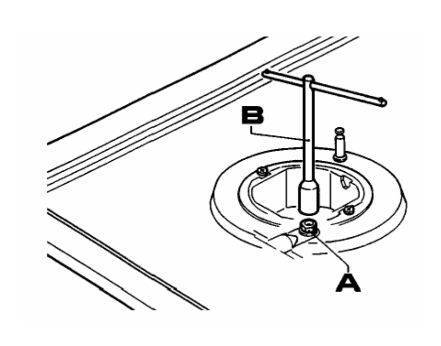


FIG. 15

MANUTENÇÃO

Antes de efectuar qualquer operação de manutenção, desligue o aparelho das redes eléctrica e de gás.

12) SUBSTITUIÇÃO DOS COMPONENTES

Para substituir os componentes colocados no interior da placa, retire os botões e todas as partes móveis da placa (grelhas, tampas e protecções) e retire os parafusos "V" dos queimadores (veja fig. 16).

Após executar as operações indicadas acima, é possível substituir os componentes eléctricos (fig.16) e as torneiras.

NOTA: antes de substituir as torneiras, para a versão normal, é preciso retirar os micro interruptores montados nas mesmas.

Aconselha-se a trocar a junta "D" todas as vezes que substituir uma torneira a fim de garantir uma vedação perfeita entre o corpo e a conduta.

Lubrificação das torneiras (veja fig. 17 - 18)

Se a operação de uma torneira se tornar difícil, não aguarde e efectue a sua lubrificação conforme as instruções a seguir:

- Desmonte o corpo da torneira.
- Limpe a calote e o seu alojamento com um pano molhado em solvente.
- Lubrifique ligeiramente a calote com um lubrificante apropriado.
- Introduza a calote, rode-a várias vezes, torne a retirá-la, remova o lubrificante excedente e assegure-se de que as passagens do gás estão desobstruídas.
- Torne a colocar todas as peças seguindo a ordem inversa utilizada na desmontagem.
- O controlo da ausência de fugas deve ser efectuado por meio de água e sabão. Não utilizar chama.

Para facilitar o trabalho do responsável pela manutenção, observe a tabela com os tipos e as secções dos cabos de alimentação e a potência dos componentes eléctricos.

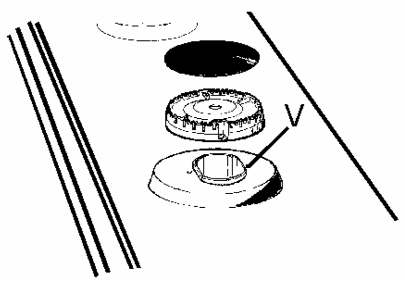


FIG. 16

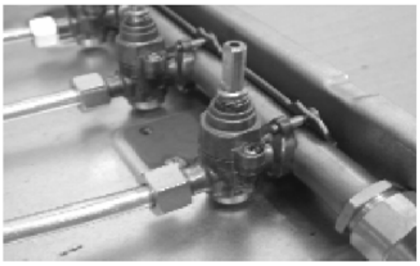


FIG. 17

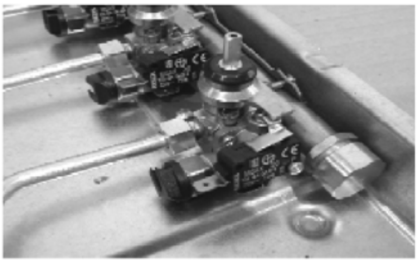


FIG. 18

MANUTENÇÃO

TIPO DE PLACA TIPO DE CABO ALIMENTAÇÃO

TIPO DE PLACA	TIPO DE CABO	ALIMENTAÇÃO MONOFÁSICA
Placa a gás	H05 RR-F	Secção 3 x 0,75 mm²
Placa mista com 1 disco Eléctrico rápido (1,50 kW)	H05 RR-F	Secção 3 x 1 mm²

ATENÇÃO!!!

Em caso de substituição do cabo de alimentação, o instalador deverá manter o condutor de terra mais comprido em relação aos condutores de fase (veja fig. 19). Para além disso, deverá respeitar as indicações do parágrafo 9.

POTÊNCIA DO DISCO ELÉCTRICO

TIPO	DIÂMETRO (mm)	POTÊNCIA (kW)
Disco rápido com 7 posições	145	1,50

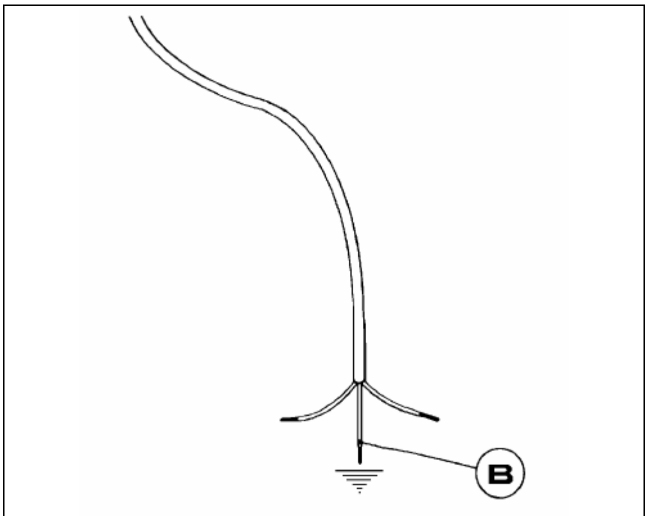


FIG. 19

DADOS TÉCNICOS INDICADOS NA ETIQUETA DE CARACTERÍSTICAS

4 QUEIMADORES

CATEGORIA = II_{2H3+}

G 30 - BUTANO = 28 - 30 mbar
G 31 - PROPANO = 37 mbar
G 20 - NATURAL = 20 mbar

∑ Qn Gás Natural = 7,5 kW
∑ Qn GPL = 545 g/h

TENSÃO = 230-240 V ~
FREQUÊNCIA = 50/60 Hz
TOT. NOM. EL. = 0,5 W

4 QUEIMADORES
(COM UR)

CATEGORIA = II_{2H3+}

G 30 - BUTANO = 28 - 30 mbar
G 31 - PROPANO = 37 mbar
G 20 - NATURAL = 20 mbar

∑ Qn Gás Natural = 7,85 kW
∑ Qn GPL = 571 g/h

TENSÃO = 230-240 V ~
FREQUÊNCIA = 50/60 Hz
POT. TOT. NOM. EL. = 0,5 W

3 QUEIMADORES + 1
DISCO RÁPIDO

CATEGORIA = II_{2H3+}

G 30 - BUTANO = 28 - 30 mbar
G 31 - PROPANO = 37 mbar
G 20 - NATURAL = 20 mbar

∑ Qn Gás Natural = 5,75 kW
∑ Qn GPL = 418 g/h

TENSÃO = 230-240 V ~
FREQUÊNCIA = 50/60 Hz
POT. TOT. NOM. EL. = 1,50 kW

DADOS TÉCNICOS DA REGULAÇÃO DE GÁS DO APARELHO

ASSISTÊNCIA TÉCNICA E PEÇAS DE REPOSIÇÃO

Antes de sair da fábrica, este aparelho foi testado e regulado por pessoal técnico especializado para garantir os melhores resultados de funcionamento.

As peças originais podem ser encontradas somente nos nossos Centros de Assistência Técnica e lojas autorizadas.

Qualquer reparação ou regulação sucessiva que se tornar necessária deverá ser efectuada com o máximo cuidado e atenção por pessoal qualificado.

Por este motivo, aconselhamos sempre contactar o Concessionário onde o aparelho foi comprado ou ao nosso Centro de Assistência mais próximo, especificando a marca, o modelo, o número de série e o tipo de problema do seu aparelho. Estes dados estão contidos na etiqueta situada na parte inferior do aparelho e naquela aplicada na caixa de embalagem.

Estas informações permitem que o assistente técnico providencie as peças de reposição adequadas e garantia consequentemente uma assistência rápida e específica. Aconselhamos transcrever estes dados de modo que os mesmos estejam sempre à disposição:

MARCA: ....

MODELO: ....

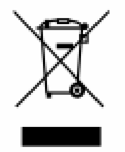
SÉRIE: ....

Eliminação de aparelhos fora de uso

Este electrodoméstico está marcado de acordo com o disposto na directiva europeia 2002/96/CE relativa aos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (REEE).

Ao assegurar que este produto seja correctamente eliminado, estará a prevenir eventuais consequências negativas para o ambiente e para a saúde, que, de outra forma, poderiam resultar de um tratamento incorrecto deste produto, quando eliminado. O símbolo patente neste produto indica que ele não pode ser tratado como lixo doméstico. Em vez disso, deve ser entregue no centro de recolha apropriado, para reciclagem do equipamento eléctrico e electrónico. A eliminação deste produto deve ser levada a cabo de acordo com os regulamentos localmente aplicáveis à eliminação e ao tratamento de lixo e resíduos.

Para obter informações mais detalhadas sobre o tratamento, a recuperação e a reciclagem deste produto, agradecemos que entre em contacto com a entidade municipal competente, com o serviço de eliminação de lixos e resíduos ou com o estabelecimento comercial onde adquiriu o produto.



Eliminação da embalagem

A embalagem está assinalada com o Ponto Verde.

Para eliminar todos os materiais de embalamento, como o cartão, esferovite e as películas utilize contentores adequados. Deste modo é garantida a reutilização dos materiais de embalamento.

TEKA GROUP

COUNTRY	CITY	COMPANY	CC	PHONE	FAX
Australia	Sydney	TEKA AUSTRALIA PTY. LTD.	61	396 981 639	396 981 639
Austria	Vienna	KÜPPERSBUSCH GesmbH	43	1 866 8022	1 866 8072
Belgium	Zellik	B.V.B.A. KÜPPERSBUSCH S.P.R.L.	32	2466 8740	2466 - 7687
Chile	Santiago de Chile	TEKA CHILE, S.A.	56	2 273 34.68	2 438 60 97
China	Hong Kong	TEKA CHINA LIMITED.	852	286 12 767	286 56 707
China	Shanghai	TEKA INTERNATIONAL TRADING (Shanghai) CO. LTD:	86	21 623 623 75	21623 623 79
Czech Republic	Bibeò	TEKA CZ, S.R.O.	420	284 691 940	284 691 923
France	Paris	TEKA FRANCE S.A.R.L.	33	820 07 27 47	134 30 15 96
Greece	Athens	TEKA HELLAS S.A.	30	210 – 9760283	210 – 9712725
Hungary	Budapest	TEKA HUNGARY KFT.	36	135 421 10	135 421 15
Indonesia	Jakarta	P.T. TEKA BUANA	62	21 39052 74	21 39052 79
Italy	Frosinone	TEKA ITALIA S.P.A.	39	077 589 8271	077 589 8271
Korea Republic	Seoul	TEKA KOREA CO. LTD.	82	2 599 4444	2 223 45668
Malaysia	Kuala Lumpur	TEKA KÜCHENTECHNIK (MALAYSIA) SDN. BHD.	60	3 76201600	3 76201626
Mexico	Mexico D.F.	TEKA MEXICANA S.A DE C.V.	52	555 762.0490	555 762.0517
Poland	Pruszków	TEKA POLSKA SP. ZO. O.	48	22 738.32.80	22 738.32.89
Portugal	Ilhavo	TEKA PORTUGAL, S.A.	351	234.32.95.00	234.32.54.57
Russia	Moscow	TEKA RUS LLC	7	095 737 4690	095 737 4690
Singapore	Singapore	TEKA SINGAROPE PTE. LTD	65	673 42415	673 46881
Thailand	Bangkok	TEKA ASIA CO. LTD.	66	2 693 3237	2 693 2691
Thailand	Bangkok	TEKA (THAILAND) CO. LTD.	66	2 693 3237	2 693 2667
The Netherlands	Zoetermeer	TEKA B.V.	31	793 451589	793 451584
Turkey	Istanbul	TEKA TEKNIK MUTFAK A. S.	90	212 2 74.61.04	212 2 74.56.86
U.K.	Abingdon	TEKA PRODUTS LTD.	44	1235 86.19.16	1235 83.51.07
U.S.A.	Florida	TEKA USA, INC.	1	813 2888 820	813 2288 604
Venezuela	Caracas	TEKA ANDINA, S.A.	58	212 291.2821	212 291.2825

KÜCHENTECHNIK

TEKA Industrial, S. A.
Cajo, 17
39011 SANTANDER (Spain)
Tel: 34 – 942 – 35 50 50
Fax: 34 – 942 – 34 76 94
http:// www.teka.com

TEKA Küchentechnik GmbH
Sechsheldener Str. 122
35708 Haiger (Germany)
Tel: 49 – 2771 – 8141 - 0
Fax: 49 – 2771 – 8141 – 10
http:// www.teka.com

Cód: 1330081-d